

Weineempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

16	Sauvignon Blanc AOC, Davaz, Fläsch	2020	1 dl	10.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal, NÖ	2018	1 dl	10.00
20	Pinot Grigio, Sanct Valentin, St. Michael, Südtirol	2018	1 dl	10.00

ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2019	1 dl	9.50
----	---	------	------	------

ROT

35	Pinot Noir, «Trocla Nera», Chr. & F. Obrecht, Jenins	2019	1 dl	12.00
24	Le Sughere di Frassinello, Maremma, Toscana (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot)	2016	1 dl	10.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee (Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc)	2008	1 dl	12.00

SCHAUMWEINE

42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut		1 dl	9.50
40	Prosecco «Casa Vittorino» Astoria, Valdobbiadene DOCG, Brut		1 dl	9.50
45	Champagner Laurent-Perrier, Brut		1 dl	16.00

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Variation vom Saibling ^{4,7}
Meerrettich / Buttermilch / Zitrone

Corn Dogs ^{1a,3,7,10}
(lauwarm)
Jalapeño / Mais / Essiggurke

Die Tomate ^{7,8}
Burrata / Basilikum



HAUPTGÄNGE

Meeresfisch-Risotto ^{4,7}
Seezunge / Loup de Mer / Seeteufel
Safran / Kräuter

Wachauer Kalbsrahmgulasch ^{7,9}
Kartoffeln / Gemüse

Tagliatelle mit Waldpilzen ^{3,7}
Petersilie



DESSERT

Haselnuss à la Simon ^{1a,3,7,8a,8b}
Haselnuss / Banane / Ahornsirup

Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“ – Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Gebratene Wildentenbrust ^{1,3,7}	54
Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Spätzli	

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}	49
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 39
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

Salate

Blattsalat	12
Gemischter Salat	16

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7} Blattspinat / Salzkartoffeln	pro Person	48
Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7} Gemüse / Reis	pro Person	50

WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

Produkteherkunft:

Rind aus USA, Japan, Spanien - **Lamm** aus Australien, Schweiz - **Kalb** aus der Schweiz - **Geflügel** aus Frankreich, Schweiz
Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

9 Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfate - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf