

Menu Q.linario

Sgombro reale “Hiramasa Ike-Jime” ^{4,6} 34
Finger lime | Fragola | Zenzero | Crescione | Yuzu



Rombo fritto ^{1a,3,4,7,9,14} 48
Topinambur | Zucchine | Spuma allo champagne



Anatra dell'Appenzello ^{1a,6,7,11,12} 36
Riso | Miso | Aglio nero | Pastinaca



Duetto di manzo ^{1a} 64
*Short Rib * Filetto*
Patata | Porro | Melanzana



Selezione di formaggi dal carrello ^{7,8,10} 24
Selezione Beeler



Sogno alla prugna ^{1a,3,7,8a,8b} 22
Cioccolato | Caffè | Nocciola

Menù completo
228

Menù completo con accompagnamento di vino
333

Menù degustazione vegetariano

Giardino autunnale giapponese ^{6,7,9,12} 26
Wasabi | Verdure sottaceto | Sesamo | Avocado



Ravioli ai funghi porcini ^{1a,3 7} 34
Formaggio | Mirtilli rossi



Ceci al forno ¹¹ 46
Baba Ganoush | Pomodoro | Aglio nero



Selezione di formaggi dal carrello ^{7,8,10} 24
Selezione Beeler



Variazione di more ^{1a,3,7,8a} 22
Cocco | Menta

Menù completo
152

Menù completo con accompagnamento di vino
227

Eventi Q.linari nell'estate 2025

Da giugno ad agosto

Giovedì 19 giugno 2025

Inizio stagione

Da venerdì a domenica, 20 - 22 giugno 2025

Weekend all'insegna del sushi

Venerdì e sabato, 11 e 12 luglio 2025

Le giornate della crêpe suzette

Flambé come ai vecchi tempi

Mercoledì 16 e 23 luglio 2025

Viva la Strada

*Venite a trovarci presso il nostro stand lungo la strada principale di Lenzerheide
(Ristorante chiuso)*

Da giovedì a domenica, dal 24 al 27 luglio 2025

Settimana asiatica

Specialità giapponesi, cinesi e thailandesi

Venerdì 1 agosto 2025

Festa nazionale

Godetevi una cena tipica svizzera

Domenica 10 agosto 2025

Cena a 6 mani

3 grandi chef, 6 portate, 1 serata indimenticabile

Sabato 16 agosto 2025

Menù Amuse-Bouche

Eventi Q.linari nell'estate 2025

Settembre e ottobre

Sabato 6 settembre 2025

Menu sushi

Da giovedì 11 settembre 2025

Settimane della selvaggina

Domenica 14 settembre 2025

Festival del piacere a Vaduz

*Venite a trovarci al nostro stand a Vaduz
(Ristorante chiuso)*

Sabato 27 settembre 2025

Corso di cucina

*Un dietro le quinte dei nostri chef
Consigli e trucchi per la preparazione di prelibatezze
(Numero limitato di partecipanti)*

Sabato 4 ottobre 2025

Vino e cena