

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

06	Rheinriesling, Roman Hermann, Fläsch AOC	2023	1 dl	12.00
08	Nozze d'Oro, Tenuta Regaleali, Tasca, Sicilia ( <i>Inzolia, Sauvignon Blanc</i> )	2023	1 dl	11.00
10	Chablis 1 er Cru, Domaine Louis Jadot, Burgund AOC	2023	1 dl	13.00

### ROT

18	Pinot Noir, Möhr-Niggli, Maienfeld AOC	2022	1 dl	13.00
15	La Lus, Banfi, Piemonte doc ( <i>Albarossa</i> )	2021	1 dl	11.00
12	Pico Cuadro V.S., Pico Cuadro, Ribera del Duero DO ( <i>Tempranillo</i> )	2020	1 dl	12.00

### SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverin	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2017	1 dl	22.00
39	Ferrari, Pérle, Trento DOC, Brut	2018	1 dl	13.00

# *Q. linearisches am Mittag*

## **VORSPEISEN**

<b>Avocado Makis</b> <small>6,7</small>	V	18
Wasabi   Ingwer   Sojasauce		
<b>Tintenfisch Carpaccio</b> <small>4,9,14</small>		24
Yuzu   Tomate   Radieschen   XO-Sauce		
<b>Thai Beef Salat</b> <small>4,6,11</small>		24
Gurke   Knoblauch   Chilli   Koriander		

## **HAUPTGÄNGE**

<b>Trüffel Tagliarini</b> <small>1a,3,12</small>	V	42
Parmesan   Rahmsauce		
<b>Gebratene Loup de mer Filets «Wolfsbarsch»</b> <small>4,9</small>		42
Gemüserisotto		
<b>Züricher Kalbsfilet Geschnetzeltes</b> <small>7,9</small>		46
Rösti   Champignon		

## **DESSERT**

<b>Quitten Knödel</b> <small>1a,3,7</small>		18
Sabayon Sauce		

# Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b>	<sup>3,7,9</sup>	54
Pommes frites   Gemüse		kleine Portion 44

<b>Rindsfilet Tatar</b>	<sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelei   Kapern   Toastbrot   Butter		kleine Portion 31

## Salate

<b>Blattsalat</b>	14
<b>Gemischter Salat</b>	16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 62

## Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse | Reis

pro Person 68

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

**Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.**

**Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.**

### Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:

Rageth Comestibles AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken  
ecco jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz - Fleischhandel Chur, Chur -  
Puracenter AG, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (Eier)

### Produkteherkunft:

Rind aus USA, Schweiz und Japan / Lamm aus der Schweiz / Kalb aus der Schweiz  
Geflügel aus Frankreich und der Schweiz / Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan,  
Portugal und Färöer-Inseln

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

### Allergenedeklaration

**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. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf