Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

15	Pinot Blanc, von Salis, Malans	2017	1 dl	8.00
12	Wintrich Ohligsberg, Molitor, Mosel	2014	1 dl	12.00
20	Roero Arneis, Vietti, Piemont	2017	1 dl	9.00

ROSÉ

22	Château Auvernier, Oeil de Perdrix, Neuchâtel AOC	2017	1 dl	8.00
23	Les Murailles, Badoux Aigle Chablais AOC	2018	1 dl	9.00

ROT

30	Pinot Noir, Ulysses, von Salis, Fläsch	2016	1 dl	12.00
25	Villa Donoratico, Bolgheri, Tenuta Argentiera *(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)*	2015	1 dl	10.00
35	Pinot Noir, Königsegg, Schloss Halbturn, Jois, Burgenland	2012	1 dl	9.00

SCHAUMWEINE

40	Prosecco “Astoria" DOCG, Casa Vittorino Millesimato 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

Lachstatar [3,4,7,10]
Sauerrahm / Rote Zwiebel / Zitrone / Toast

Carpaccio vom Rindsfilet [7]
Basilikum / Parmesan / Pinienkerne

Orientalische Vorspeisen-Variation [1a,5,7,10,11]
Kichererbse / Gurke / Aubergine / Pitabrot

HAUPTGÄNGE

Dominiques Bouillabaisse [2,3,4,7,9]
Crevetten / Dorade / Steinbutt / Loup de Mer / Seeteufel / Muscheln
Rouille / Knoblauchbrot / Gemüse / Kartoffeln

Asiatische Spanferkelhaxe [4,9]
Pak-Choi / Süsskartoffel

Kürbis-Pilz-Risotto [7]
Mascarpone / Kräuter

DESSERT

Kaiserschmarren [3,7]
Zwetschgenröster

Menü 2-Gang – 34 | Menü 3-Gang – 42 | Menü 4-Gang – 50

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Kalbs-Cordon-bleu [3,7] 46
Pommes frites / Gemüse

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück [3,7,9] 47
Pommes frites / Gemüse kleine Portion 38

Salate

Blattsalat 12

Gemischter Salat 14

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste [3,4,7]
Blattspinat / Salzkartoffeln — pro Person 46

Ganzer Steinbutt aus dem Ofen [4,7]
Gemüse / Reis — pro Person 48

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

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.

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