

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

13	Chardonnay, Georg Schlegel, Jenins	2018	1 dl	12.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal	2017	1 dl	11.00
21	Riesling « O », Alte Reben trocken, Molitor, Mosel	2016	1 dl	8.00

### ROT

33	Pinot Noir, « Grond », Davaz, Fläsch	2017	1 dl	9.50
36	Impérial Rot, Schloss Halbturm, Jois, Burgenland <i>(Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	2008	1 dl	13.00
38	Château Haut-Sarpe, Joseph Janoueix, Grand Cru Classé <i>(Merlot, Cabernet Franc)</i>	1995	1 dl	12.00

### 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

### Krustentier Tatar <sup>1,2,3,7</sup>

Gurke / Radieschen / Schnittlauch / Limette

### Carpaccio vom Rindsfilet <sup>7</sup>

Parmesan / Rucola / Pinienkerne

### Chicoréesalat <sup>5</sup>

Granatapfel / Orange / Erdnuss



## HAUPTGÄNGE

### Gebratener Seesaibling <sup>1,4,7,9</sup>

Sellerie / Mosaik-Reis

### Wachauer Rahmgulasch <sup>7,9</sup>

Kartoffelpüree / Wintergemüse

### Dominiques Pizokels <sup>3,7</sup>

Spinat / Alpkäse



## DESSERT

### Variation von der Milch <sup>1,3,6,7</sup>

Birne / Honig / Vanille

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

<b>Kaninchenrücken im Speckmantel</b> <sup>3,7</sup>	42
Polenta / Romanesco	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	47
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 38
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<b>Gemischter Salat</b>	14

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 46

## Ganzer Steinbutt aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

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.**