

# Q. linarisches Menü

## **Dominiques Gänseleber** <sup>1a,8</sup>

*Terrine \* Mousse \* Eis*

Himbeere | Baumkuchen | Holunder



## **Hot and Sour Essenz von der Wachtel** <sup>6</sup>

Tofu | Schwarzer Trüffel | Enoki-Pilze | Edamame | Wachtel



## **Wildfang Steinbutt** <sup>4,7</sup>

Safran | Favebohne | Kefen | Erbsen



## **Dim Sum vom Spanferkel** <sup>1a,6</sup>

Frühlingszwiebel | Szechuan Sauce | Ananas



## **Surf and Turf** <sup>2,7,9,10</sup>

*Rindsfilet und Scampi*

Kartoffel | Sellerie | Pommery Senf | Cognac | Caviar



## **Käseauswahl vom Wagen** <sup>7</sup>

*Selection Beeler*



## **Schwarzwälder Kirschtorte**

*Spiel der Komponenten*

Schokolade | Rahm

Menü komplett 199.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 296.00

# Vegetarisches Genuss Menü

## Asiatische Vorspeise <sup>3,6,11</sup>

Zitronengras | Nori | Sushi-Reis | Avocado | Ei | Sesam



## Gazpacho neu interpretiert

Gurke | Tomate | Peperoni | Knoblauch



## Zucchetti-Frischkäse-Tortellini <sup>1a,3,7,8b</sup>

Haselnuss | Artischocke | Aubergine



## Käseauswahl vom Wagen <sup>7</sup>

*Selection Beeler*



## Die Marille <sup>1a,3,7,8a</sup>

Mandel | Quark

Menü komplett 116.00

Menü komplett mit Weinbegleitung 184.00

# Menu Surprise

*Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team  
überraschen*

*8 - 10 Gänge*

*Auf Vorbestellung*

Menü 225.00

## Kalte Vorspeisen

- Asiatische Vorspeise** <sup>3,6,11</sup>  26  
Zitronengras | Nori | Sushi-Reis | Avocado | Ei | Sesam
- Dominiques Gänseleber** <sup>1a,8</sup> 38  
*Terrine \* Mousse \* Eis*  
Himbeere | Baumkuchen | Holunder
- Trilogie vom Seesaibling** <sup>4,7,9,10</sup> 32  
Meerrettich | Buttermilch | Sauerampfer | Fenchel | Finger Limes

## Suppen und Essenzen

- Gazpacho neu interpretiert** <sup>1,3,7</sup>  19  
Gurke | Tomate | Peperoni | Knoblauch
- Hot and Sour Essenz von der Wachtel** <sup>6</sup> 24  
Tofu | Edamame | Schwarzer Trüffel | Enoki-Pilze | Wachtel

## *Warme Vorspeisen*

|  |               |    |
|--|---------------|----|
| <b>Zucchini-Frischkäse-Tortellini</b> <sup>1a,3,7,8b</sup>  | als Vorspeise | 32 |
| Haselnuss   Artischocke   Aubergine  | als Hauptgang | 47 |
| <b>Dim Sum vom Spanferkel</b> <sup>1a,6</sup>  | als Vorspeise | 34 |
| Frühlingszwiebel   Szechuan Sauce   Ananas   | als Hauptgang | 48 |

## *Fisch und Krustentiere*

|   |    |
|---|----|
| <b>Wildfang Steinbutt</b> <sup>4,7</sup>    | 59 |
| Reis   Safran   Favebohnen   Kefen   Erbsen |    |

## *Fleisch*

|   |    |
|---|----|
| <b>Surf and Turf</b> <sup>2,7,9,10</sup>              | 69 |
| <i>Rinderfilet und Scampi</i>                         |    |
| Kartoffel   Sellerie   Pommery Senf   Cognac   Caviar |    |
| <b>Duett vom Kalb</b> <sup>1a,7,8g</sup>              | 62 |
| <i>Filet und Backe</i>                                |    |
| Karotte   Tramezzini   Pistazien                      |    |

# Q.linarische Anlässe im Sommer und Herbst

27. Juni 2020  
**Sushi Festival**

11. Juli 2020  
**Klassische Französische Küche  
Kochkurs \* (Nachmittag)**

13. bis 19. Juli 2020  
**Asiatische Woche**

25. Juli 2020  
**Amuse Bouche Menu**

1. August 2020  
**Q.linarische Tour de Suisse**

8. August 2020  
**Sushi Festival**

16. August 2020  
**Sommerfest / Grill  
mit Duo Bandsquare**

5. September 2020  
**Sushi Festival**

Ab 16. September 2020  
**Wilde Wochen** (bis Saisonende)

26. September 2020  
**Wild-Kochkurs \* (Nachmittag)**

10. Oktober 2020  
**Sushi Festival**

**Wir bitten um frühzeitige Reservation, da die Anzahl Tische und dadurch die Gästeanzahl durch die 2m-Tisch-Abstandsregelung eingeschränkt ist.**

\* Abhängig von der Entwicklung der BAG Anordnungen

# Asia Stübli La Riva

**Bleibt bis auf Weiteres geschlossen**

**Wird als Erweiterung zum Restaurant genutzt**

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung  
und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.**

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

Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon - Metzgerei Keller, Zürich  
Dörig und Brandl AG, Schlieren - FHL, Chur, - Fleischhandel AG, Chur  
Puracenter, Lenzerheide - Lucas Margreth, Lenzerheide (Eier)

***Produkteherkunft:***

*Rind aus USA, Spanien und Japan / Lamm aus der Schweiz und Australien / 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.*

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

**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