

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

11	Grauburgunder AOC, Peter Wegelin, Malans	2018	1 dl	11.00
16	Grüner Veltliner, Ried Tabor, Forstreiter, Kremstal DAC	2016	1 dl	13.00
17	Sauvignon Blanc, Kofl, Kurtatsch, Südtirol	2017	1 dl	11.00

ROSÉ

20	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2018/19	1 dl	9.50
----	---	---------	------	------

ROT

31	« Redmont », Markowitsch, Carnuntum (<i>Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt</i>)	2016	1 dl	13.00
34	Pinot Noir, Silas-Hörler, Maienfeld	2017	1 dl	11.00
35	Château Seguin, Pessac-Leognan AOC (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	2014	1 dl	15.00

SCHAUMWEINE

41	Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins	2019	1 dl	14.00
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

Gebeizter Hamachi (Königsmakrele) ^{4,7}

Gurke / Zitrusfrucht / Wasabi

Vitello Tonnato ⁴

Thunfisch / Zwiebel / Kapern

Blumenkohl-Variation ^{8a,7,3}

Feige / Mandel



HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet ⁷

Reis / Spinat / Champagner

Pot-au-feu

Salzkartoffen / Wurzelgemüse / Apfelkren

Sommer-Risotto ⁷

Buchweizen / Gemüse



DESSERT

Schokoladen-Variation ^{1a,3,7}

Mango / Schokolade

Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Codon Bleu vom Kalb ^{1a,3,7}
Pommes frites / Sommergemüse

46

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}
Pommes frites / Gemüse

49
kleine Portion 39

Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter

39
kleine Portion 31

Salate

Blattsalat

12

Gemischter Salat

15

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln

pro Person 48

Ganzer Steinbutt aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis

pro Person 50

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

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

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.

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