

+++

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

18	Pinot Blanc, Jan Luzi, Sprecher Von Bernegg, Jenins	2019	1 dl	12.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal	2018	1 dl	12.00
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

38	Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Jenins AOC	2018	1 dl	13.50
31	« Redmont », Markowitsch, Carnuntum <i>(Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt)</i>	2016	1 dl	13.00
35	Château Seguin, Pessac-Leognan AOC <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	2014	1 dl	15.00

### SCHAUMWEINE

41	Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins	2018	1 dl	15.00
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

**Rauchlachs-Rolle** <sup>1a,3,4,7,10</sup>

Dill-Senf / Frischkäse

**Tafelspitz Terrine** <sup>9,10</sup>

Kürbiskernöl / Wurzelgemüse

**Randen-Variation** <sup>3,10</sup>

Meerrettich / Gewürzmayonnaise



## HAUPTGÄNGE

**Gebrautes Doradenfilet** <sup>4,7</sup>

Quinoa / Fenchel / Orange

**Omas Hackbraten** <sup>7,9</sup>

Kartoffelpüree / Sommergemüse

**Radicchio Risotto** <sup>7</sup>

Merlot / Löwenzahn



## DESSERT

**Geeiste Melonensuppe** <sup>1a,3,7,8a,8g,12</sup>

Erva Schora / Sauerrahm / Pistazie / Karamell

Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

<b>Ossobuco (Kalbshaxe)</b> <sup>7,9</sup>	44
Zitrone / Petersilie / Polenta / Karotten	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	49
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 39
<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>	15

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

<b>Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) in der Salzkruste</b> <sup>3,4,7</sup> Blattspinat / Salzkartoffeln	pro Person	48
<b>Ganzer Steinbutt aus dem Ofen</b> <sup>4,7</sup> 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