+++

# 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<br>*(Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt)* | 2016 | 1 dl | 13.00 |
| 35 | Château Seguin, Pessac-Leognan AOC<br>*(Cabernet Sauvignon, Merlot)* | 2014 | 1 dl | 15.00 |

### SCHAUMWEINE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | Crémant AOC, Irene Grünenfelder, Jenins | 2018 | 1 dl | 16.00 |
| 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

**Meeresfrüchte Salat** [2,4,9,14]
Muscheln / Crevetten / Tintenfisch / Calamaris / Zwiebeln / Paprika

**Vitello Tonnato** [3,4]
Rote Zwiebeln / Kapern

**Variation von der Tomate** [7]
Basilikum / Pinienkerne / Parmesan

## HAUPTGÄNGE

**Jakobsmuscheln** [4,7,14]
Safran Risotto / Kräutersalat

**Gebratene Perlhuhnbrust** [7]
Lauwarmes Taboulé

**Gedämpfte Artischocke** [9]
Gemüse-Vinaigrette

## DESSERT

**Heisse Liebe** [1a,3,7,8a,12]
Himbeeren / Vanille

**Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46**

# Küchenchef Dominique empfiehlt

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

**Kalbs Cordon bleu** [1,3,7] 46
Gemüse / Pommes Frites / Schinken / Greyerzer Käse

# Unsere beliebten Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück** [3,7,9] 49
Pommes frites / Gemüse kleine Portion 39

**Rindsfilet Tatar** [3,4,7] 39
Wachtelei / Kapern / Toastbrot / Butter 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