Q.linarisches Menü

Hirsch-Terrine [1a,3,7,8g,10,12]
Birne | Pistazie | Senf | Spickspeck | Feige

Königsmakrele [2,3,4,7,9,10,11,14]
Auster | Yuzu | Edamame | Thai-Basilikum
Bagna Cauda | Wasabi

Dominique's Hummer-Trilogie [2,7]
Bisque ✭ *Pochierter Hummer* ✭ *Glace*
Blumenkohl | Kapuzinerkresse | Ananas

Wilde Taube [7]
Pinienkerne | Gojibeere | Topinambur

Symphonie vom Rehrücken [1a,3,7,9,10]
Rehfilet-Pfeffer | Wurzelspeck | Croûtons | Preiselbeere
Rotkraut | Herbstrübe | Rosenkohl

Käseauswahl vom Wagen [7]
Selection Beeler

Die Zigarre [1a,3,5,7,12]
Schokolade | Traube | Mohn | Erdnuss

Menü komplett 199.00
Menü komplett mit Weinbegleitung 296.00

Vegetarisches G.nuss Menü

Variation vom Mais [1a,3,7,9]
Avocado | Chili | Koriander

Lenzerheidner Steinpilz-Consommé [7,8h]
Macadamianuss | Blüten

Die Artischocke [7,8c]
Salz-Zitrone | Walnuss | Schwarzer Trüffel

Käseauswahl vom Wagen [7]
Selection Beeler

Tahiti Vanille-Quark-Soufflé [1a,3,7,8]
Schafjoghurt | Mango | Vanille | Krauseminze

Menü komplett 120.00
Menü komplett mit Weinbegleitung 195.00

MenuSurprise

Lassen Sie sich von Dominique und seinem Team überraschen

8 - 10 Gänge

Auf Vorbestellung

Menü 225.00

Kalte Vorspeisen

Variation vom Mais [1a,3,7,9] 26
Avocado | Chili | Koriander

Hirsch-Terrine [1a,3,7,8g,10,12] 34
Birne | Pistazie | Senf | Spickspeck | Feige

Königsmakrele [2,3,4,7,9,10,11,14] 36
Auster | Yuzu | Edamame | Bagna Cauda | Thai-Basilikum | Wasabi

Suppen und Essenzen

Lenzerheidner Steinpilz-Consommé [7,8h] 24
Macadamianuss | Blüten

Dominique's Hummer-Trilogie [2,7] 32
Bisque ✭ Pochierter Hummer ✭ Glace
Blumenkohl | Kapuzinerkresse | Ananas

Warme Vorspeisen

Die Artischocke [7,8c]
Salz-Zitrone | Walnuss | Schwarzer Trüffel
als Vorspeise 38
als Hauptgang 49

Wilde Taube [7] 42
Pinienkerne | Gojibeere | Topinambur

Fisch

Gebratene Seezunge [1a,3,4,7,9] 59
Kartoffel | Spinat | Sellerie

Fleisch

Symphonie vom Rehrücken [1a,3,7,9,10] 59
Rehfilet-Pfeffer | Wurzelspeck | Croûtons | Preiselbeere
Rotkraut | Herbstrübe | Rosenkohl

Duett vom Kalb [1,7,8g] 64
Filet und Backe
Karotte | Tramezzini | Pistazie

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

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** Sesamsamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfate - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf