+++

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

18	Pinot Blanc, Jan Luzi, Sprecher Von Bernegg, Jenins	2019	1 dl	12.00
09	Weissburgunder, Lambauer, Südsteiermark DAC	2018	1 dl	9.00
19	Chardonnay, Cardellino, Elena Walch, Südtirol	2018	1 dl	13.00

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
34	Zweigelt, Ried Neufeld, Kroiss, Illmitz, Burgenland	2018	1 dl	12.00
30	Carramimbre, Bodegas Carramimbre, DOCa (*Cabernet Sauvignon, Tinto Fino*)	2015	1 dl	13.50

SCHAUMWEINE

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 [1a,3,4,7,10]
Dill Senf / Crêpe / Frischkäse

Roastbeef [3]
Rote Zwiebeln / Kapern / Sauce Tartare

Focaccia [1a,3,7]
Auberginen / Rucola / Büffelmozzarella / Tomaten

HAUPTGÄNGE

Gebratener Kabeljau [7]
Safran-Risotto / Champagnerschaum

Julians Wildhackbraten [3,7]
Kartoffeln / Gemüse

Hausgemachte Kürbis-Tortellini [1a,7]
Majoran / Parmesan

DESSERT

Schokoladenparfait [1,3,7,8]
Whisky / Sesam / Amarant

Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Rehschnitzel [3,7] Spätzli / Rotkraut / Apfel / Preiselbeeren		48

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