

Q.linarisches Menü

Hirsch-Terrine ^{1a,3,7,9,11,14}

Birne | Pistazie | Senf | Spickspeck | Feige



Dominique's Sushi Idee ^{2,3,4,7,9,10,11,14}

Hamachi ★ Snow Crab ★ Kaviar ★ Auster

Reis | Bagna Cauda | Thai-Basilikum | Wasabi



Gebratene Seezunge ^{1a,3,4,7,9}

Kartoffel | Spinat | Sellerie



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		
Dominique's Sushi Idee ^{2,3,4,7,9,10,11,14}		38
<i>Hamachi</i> ★ <i>Snow Crab</i> ★ <i>Kaviar</i> ★ <i>Auster</i>		
Reis Bagna Cauda Thai-Basilikum Wasabi		

Suppen und Essenzen

Lenzerheidner Steinpilz-Consommé ^{7,8h}		24
Macadamianuss Blüten		
Hummer-Trilogie ^{2,7}		32
<i>Bisque</i> ★ <i>Pochierter Hummer</i> ★ <i>Glace</i>		
Blumenkohl Kapuzinerkresse Ananas		

Warme Vorspeisen

Die Artischocke ^{7,8c}		als Vorspeise	38
Salz-Zitrone Walnuss Schwarzer Trüffel		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
<i>Filet und Backe</i> 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