

++ +

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 (<i>Cabernet Sauvignon, Tinto Fino</i>)	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

Variation vom Thunfisch ^{4,7,9}

Ingwer / Wasabi / Sojasauce / Reis

Getrüffeltes Kalbstatar ^{3,7,12}

Kerbel / Zwiebel / Bergkäse

Hüttenkäse-Terrine ⁷

Topinambur / Petersilie / Quinoa



HAUPTGÄNGE

Hacktäschli ^{1a,3}

Kartoffelpüree / Gemüse

Taglierini ai Frutti di Mare ^{1a,2,3,4,9}

Pulpo / Calamari / Crevetten / Jakobsmuscheln
Kapern / Oliven / Kräuter

Maroni-Gnocchi ^{1a,3,7}

Apfel



DESSERT

Birne Helene ^{1a,3,8a,12}

Hanf

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Cordon bleu vom Kalb ^{1,3,7}	49
Pommes frites / Kürbisgemüse	

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