Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

16	Sauvignon Blanc AOC, Davaz, Fläsch	2020	1 dl	10.00
14	Grüner Veltliner, Ried Thal, Hiedler, Kamptal, NÖ	2018	1 dl	10.00
20	Pinot Grigio, Sanct Valentin, St. Michael, Südtirol	2018	1 dl	10.00

ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2019	1 dl	9.50

ROT

30	Pinot Noir Réserve du Patron, Georg Schlegel, Jenins	2017	1 dl	10.00
31	Château La Fleur Pomeaux	2012	1 dl	13.00
38	Impérial, Schloss Halbturn, Jois, Neusiedlersee (Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Franc)	2008	1 dl	12.00

SCHAUMWEINE

42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	1 dl	9.50
40	Prosecco «Casa Vittorino» Astoria, Valdobbiadene DOCG, 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

Saiblingsroulade [1a,3,7,9,10]
Gurke / Dill-Senf / Frischkäse

Kalbsfilet-Tatar [1a,3,7]
Sommertrüffel

Couscous-Salat [1a]
Granatapfel / Petersilie / Paprika / Rosinen / Minze

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet [1a,4,7]
Ebli / Grünes Gemüse

Schmorbraten vom Lenzerheidner Wagyu-Rind [1a,3,7]
Pommes Dauphine / Karotten

Chäs-Spätzli [1a,3,7]
Apfel / Röstzwiebeln

DESSERT

Rhabarber Variation [1a,3,7,8a,8b]
Löwenzahnhonig / Tannenschösslinge

Menü 2-Gang – 36 | Menü 3-Gang – 46

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Kalbsbäckchen-Ragout [1a,3,7] 49
Speckbohnen / Serviettenknödel

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 16

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