

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

| | | | | |
|----|--|------|------|-------|
| 35 | Pinot Noir, «Trocla Nera», Chr. & F. Obrecht, Jenins | 2019 | 1 dl | 12.00 |
| 24 | Le Sughere di Frassinello, Maremma, Toscana (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot) | 2016 | 1 dl | 10.00 |
| 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

Variation vom Saibling ^{4,7}
Meerrettich / Buttermilch / Zitrone

Corn Dogs ^{1a,3,7,10}
(lauwarm)
Jalapeño / Mais / Essiggurke

Die Tomate ^{7,8}
Burrata / Basilikum



HAUPTGÄNGE

Meeresfisch-Risotto ^{4,7}
Seezunge / Loup de Mer / Seeteufel
Safran / Kräuter

Wachauer Kalbsrahmgulasch ^{7,9}
Kartoffeln / Gemüse

Tagliatelle mit Waldpilzen ^{3,7}
Petersilie



DESSERT

Haselnuss à la Simon ^{1a,3,7,8a,8b}
Haselnuss / Banane / Ahornsirup

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

| | |
|--|----|
| Gebratene Wildentenbrust ^{1,3,7} | 54 |
| Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Spätzli | |

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