

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

11	Pinot Gris, Giani Boner, Malans	2018	1 dl	13.00
15	Grüner Veltliner, Der Ott, Ott, Wagram, NÖ	2019	1 dl	13.00
13	“Amos”, Kurtatsch, Südtirol (Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio)	2019	1 dl	12.00

ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2018/19	1 dl	9.50
----	---	---------	------	------

ROT

26	Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Jenins AOC	2019	1 dl	13.00
27	Brunello di Montalcino, Castello Banfi, Montalcino	2015	1 dl	13.00
28	Eichkogel, Kollwentz, Grosshöflein, Burgenland (Blaufränkisch, Zweigelt)	2017	1 dl	13.00

SCHAUMWEINE

43	Champagner Louis Roederer, Collection 242, Brut	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2015	1 dl	22.00
45	Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut	n.v.	1 dl	16.00
47	Champagner Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, Brut	n.v.	1 dl	22.00
42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	n.v.	1 dl	9.50

Q. linarisches am Mittag

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Wunsch zusammen

VORSPEISEN

Sushi vom Lachs ⁶

Nigiri - Maki - Sashimi

Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Carpaccio vom Rindsfilet

Rucola / Pinienkerne / Parmesan

Kalte Kolrabi-Ravioli ⁷

Frischkäse / Kapuzinerkresse / Tomatenessenz



HAUPTGÄNGE

Gebratene Forellenfilets ^{4,7}

Kräutersalat / Mandel-Blumenkohl-Reis

Pot-au-feu vom Rindstafelspitz ⁹

Wurzelgemüse / Apfel / Meerrettich / Kartoffel

Falafel (Frittiertes Kichererbsenküchlein) ⁷

Baba Ghanoush / Tsatsiki



DESSERT

Winter in Japan ^{1a,3,6,8a,8b}

Karotte / Mandarine / Miso / Mohn

Küchenchef Dominique empfiehlt

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

Ossobuco vom Kalb ^{7,9}	48
Polenta / Gremolata / Schmorgemüse	

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 Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 50

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse / Reis pro Person 55

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, Khorsan-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. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf