

# Weinempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

25	Pinot Blanc, Weinkeller Statt Sofa, Schifferli, Malans	2020	1 dl	13.00
29	Grüner Veltliner, Ried Thurnerberg, Türk, Kremstal, NÖ	2018	1 dl	13.00
01	Comte Lafond, Baron de Ladoucette, Sancerre	2020	1 dl	14.00

### ROSÉ

23	Aigle les Murailles, Badoux, Chablais AOC	2021	1 dl	9.50
17	Oeil de Perdrix de Villeneuve, Badoux, Chablais AOC, Waadt	2020	1 dl	7.50

### ROT

35	Pinot Noir, «Trocla Nera», Chr. & F. Obrecht, Jenins	2020	1 dl	13.00
21	Marchese di Villamarina, Sella & Mosca, Alghero DOC	2015	1 dl	14.00
08	«Lyss Excellence», Kadlec, Illmitz, BL <i>(Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	2009	1 dl	15.00

### SCHAUMWEINE

43	Champagner Louis Roederer, Collection 242, Brut	n.v.	1 dl	17.00
45	Champagner Laurent-Perrier, La Cuvée, Brut	n.v.	1 dl	16.00
47	Champagner Laurent-Perrier, Cuvée Rosé, Brut	n.v.	1 dl	24.00
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

### Lachstatar <sup>1,4,10</sup>

Meerrettich / Apfel / Dill-Senf / Rettich

### Carpaccio vom Rindsfilet <sup>7,8</sup>

Parmesan / Pinienkerne / Rucola

### Kohlrabi-Ravioli <sup>7</sup>

Tomate / Kapuzinerkresse / Frischkäse



## HAUPTGÄNGE

### Zweierlei vom Zander <sup>1a,3,4,7</sup>

Zitrusfrucht / Blumenkohl / Reis

### Geschmorte Wildschweinbacken <sup>7,9</sup>

Kartoffelpüree / Rotkraut / Rosenkohl

### Tagliatelle mit Eierschwämmli <sup>1a,7,9</sup>

Cognac / Schnittlauch



## DESSERT

### Vermicelles La Riva <sup>7</sup>

Kirsch / Meringues

## Küchenchef Dominique empfiehlt

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

<b>Gebratene Rindsfiletwürfel</b> <sup>1a,7,9,10</sup>	48
Spätzli / Gemüse / Pommery Senf	

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>	52
Pommes frites / Gemüse	kleine Portion 42
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>	39
Wachtelai / Kapern / Toastbrot / Butter	kleine Portion 31

## Salate

<b>Blattsalat</b>	12
<b>Gemischter Salat</b>	16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat / Salzkartoffeln pro Person 55

## Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

Gemüse / Reis pro Person 58

**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