

# QN WORLD

## Herbstzeit ist Wildzeit

*im Oktober 2024 / unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % Mwst*



### Vorspeise

<b>Kürbissuppe mit Mohnsamen</b>	<b>12.00</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>18.00</b>
<b>Roter Chicoréesalat mit Ziegenkäse, Trauben und Kürbiskernen</b>	<b>18.00</b>
<b>Fenchelsalat mit glasierten Maroni, Feigen und Granatapfelkernen</b>	<b>18.00</b>
<b>Büffelmozzarella mit Focacciachips, gereicht mit Wildschweinschinken (AUT)</b>	<b>20.00</b>
<b>sautierte Steinpilze gereicht mit Knoblibrot</b>	<b>20.00</b>
<b>Portion Pata Negra (ESP)</b>	<b>25.00</b>



## Hauptgang

<b>hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce, mit Steinpilzen und rotem Chicorée</b>	<b>28.00</b>
<b>Herbstlicher Gemüsesteller serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Apfel-Preisebeeren</b>	<b>29.00</b>
<b>Hirschentrecôte (NZL) an Wildsauce, begleitet von Trüffelpolenta und Herbstgemüse</b>	<b>49.00</b>
<b>Rehpfeffer (NZL) gereicht mit Spätzli und Herbstgemüse</b>	<b>49.00</b>
<b>Rehschnitzel (NZL) an Trüffelsauce, serviert mit Spätzli und Herbstgemüse</b>	<b>50.00</b>

*Unsere Weinempfehlung für Sie:*

### **Barbera d'Alba Trevigne, Domenico Clerico**

*Ein Barbera von grosser Eleganz und Ausgewogenheit, mit feinsten Röstaromen  
im Hintergrund. Noten hochreifer Beeren und Steinfrüchte dominieren das Gesamtbild. (2021)*

*pro dl/ 10.00*

### **Ripasso Valpolicella Classico, Tenuta Santa Maria**

*Der Wein zeigt einen unerhört reichen Schmelz, ein betörende, dicht und klar definierte  
Aromenvielfalt. (2019)*

*pro dl/ 12.00*