

Pasta und Risotto

Unsere mediterranen Kompositionen

Penne alla Fini (90 g) 30.00

der QN-Klassiker: Pasta mit Kalbfleischwürfelchen,
an Tomatenrahmsauce verfeinert mit Baergfeuer Chilisauce, Curry und Rahm

Risotto Milanese in Vacanza (90 g) 30.00

Traditionsgericht aus Italien, mit feinstem Safran,
zartesten Kalbfleischwürfelchen, abgerundet mit Mascarpone

Spaghetti alla QN 34.00

mit aglio & olio, Peperoncino und Rindsfiletwürfeli

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne als Vorspeise
(Preisreduktion CHF 7.00)

QN-Traditionen

Unsere traditionellen Hausspezialitäten

Cordonbleu vom Kalb (250 g) 49.00

gefüllt mit Greyerzer und Schinken (*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*)

Galletto alla diavola (500 g) 40.00

"Mistkratzerli" von Kneuss, knusprig gebacken, mit Senf und Rosmarin,
verfeinert mit Peperoncini-Knoblauchöl (*Zubereitungszeit ca. 30 Minuten*)

QN-Rindsfilet (180 g) 54.00

unser Geheimtipp: Butterzartes Rindsfilet an köstlicher
Pommery-Senfsauce

Schweizer Premium Entrecôte "Café de Paris" (200g) 49.00

Schweizer Entrecôte überbacken mit unserer Café de Paris-Butter

Black-Tiger-Riesencrevetten 45.00

an Kräuterbuttersauce, serviert mit Gemüse

alle QN-Traditions-Gerichte mit frischem Saisongemüse gereicht

Gerne servieren wir Ihnen Beilagen Ihrer Wahl:
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Nudeln oder Reis

Herzlich Willkommen

Sie halten zwar unsere Speisekarte in
den Händen, doch wissen Sie, was es
sonst noch in diesen alten Gemäuern zu
erkunden und zu geniessen gibt?

QN Bar

Rauchfrei und auch im Mixen von
Cocktails, Longdrinks aber auch
alkoholfreien Drinks gut versiert.

Jeden Freitagabend live Musik von
Coverbands oder DJ und jeweils am ersten
Samstag des Monats Party mit DJ.

QN Lounge

Es wartet eine grosse Cigarren- und Whiskyauswahl
zum entspannten Geniessen auf Sie!

QN POKER's Lounge

Haben Sie gewusst? Bei uns kann auch gepokert
werden.

*Auf unserer Homepage können Sie sich gerne für
unseren Newsletter eintragen.*



Im Winter 2024

Vorspeise

Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelschaum	15.00
Nüsslissalat mit Ei	20.00
Kalbs-Tatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot	24.00
Nüsslissalat mit Burrata und weissem Trüffel	30.00
Spiegeleier mit weissem Trüffel und Toastbrot	30.00
Taglierini an leichter Rahmsauce mit weissem Trüffel	40.00
Kalbs-Tatar mit weissem Trüffel und Toastbrot	45.00
Portion Pata Negra <small>(ESP)</small>	25.00

Hauptgang

Kalbs-Tatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot	36.00
Kalbsschnitzel an Marsalajus, serviert mit Nudeln und Gemüse	48.00
Rinds-Ribeye Steak an Kräuterbutter gereicht mit Pommes Frites und Gemüse	49.00
Taglierini an leichter Rahmsauce mit weissem Trüffel	52.00
Kalbsschnitzel an leichter Trüffelsauce, begleitet von Nudeln und Gemüse	68.00
Kalbs-Tatar mit weissem Trüffel und Toastbrot	68.00
Rinds-Ribeye Steak an weisser Trüffelsauce, gereicht mit Bratkartoffeln und Gemüse	73.00

(jedes weitere Gramm Trüffel Fr. 12.00)

Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

Caesar Salad Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing		18.00
Salade du Soleil verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce		13.00
Salade du Cuisinier ein Bouquet von Blattsalaten mit frischer Rohkost an milder Balsamicosauce		14.00
Gambas al ajillo serviert mit Knoblauchbrot		20.00
Rindsfiletcarpaccio mit Nüsslissalat und Trüffelburrata	Vorspeise Hauptgang	30.00 40.00
QN-Tatar Schweizer Premium Rindfleischtatar, mit einem Goût von Cognac, überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Vorspeise (80 g) Hauptgang (130 g)	24.00 36.00
Suppe des Tages fragen Sie uns nach der Tagessuppe		10.00

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

hausgemachte Kartoffelgnocchi an Steinpilzrahmsauce, mit weissem Trüffel <small>(wahlweise ohne Trüffel 28.00)</small>		48.00
Risotto mit weissem Trüffel mit Kürbiswürfeli und gerösteten Kürbiskernen	Vorspeise Hauptgang	40.00 52.00
Okara-Randen-Auberginen-Tatar	Vorspeise Hauptgang	22.00 33.00