

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 (200 g)

62.00

unser Geheimtipp: Butterzartes Rindsfilet an köstlicher
Pommery-Senfsauce

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

54.00

Schweizer Entrecôte überbacken mit unserer Café de Paris-Butter

Black-Tiger-Riesencrevetten ^(VNM)

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

QN World mit Restaurant, Bar und Lounge



**Ein neuer Abschnitt
vertraut und doch voller neuer Energie**



Mit der Übergabe an Nico Ferrara (rechts im Bild), unseren langjährigen Geschäftsführer, und Massimo Mazzolo (links im Bild), den kreativen Kopf unserer Küche, bleibt die QN World AG in Händen, die das Unternehmen und seine Seele bestens kennen.

Nico und Massimo bringen nicht nur Kompetenz und Erfahrung mit – sondern auch Herz, Teamgeist und den festen Willen, die Geschichte der QN World weiterzuschreiben. Sie stehen für Kontinuität, aber auch für frische Ideen, neue Inspiration und eine Zukunft, die wir gemeinsam mit Ihnen gestalten möchten.

Auf unserer Homepage sehen Sie unter events auch unsere Veranstaltungen. Zudem können Sie sich gerne für unseren Newsletter eintragen.

In eigener Sache noch etwas....

Liebe Gäste

wir freuen uns sehr über euren Besuch und eure Unterstützung – vielen Dank dafür!

In letzter Zeit hat sich das Zahlungsverhalten stark verändert: Fast alle Zahlungen erfolgen mittlerweile mit Karte. Natürlich ist das bequem – doch wir möchten ehrlich sein: Wir schätzen Bargeld sehr. Es hilft uns, den täglichen Betrieb einfacher und flexibler zu gestalten.

Daher freuen wir uns, wenn ihr – sofern es euch möglich ist – auch mal wieder bar bezahlt.

Herzlichen Dank für euer Verständnis und eure Unterstützung!

(Ausgabe Februar 2026)

im Februar 2026



Vorspeise

Weissweinsuppe mit Rahm verfeinert	12.00
Nüsslissalat mit Ei	16.00
Fenchelsalat mit Orangen und Sultaninen	18.00
Büffelmozzarella mit Schwarwälder Rohschinken (D)	22.00
Crevettensalat mit Mango, serviert auf Eisbergsalat	24.00
Randencarpaccio mit Zitrone und rosa Pfeffer	24.00
Portion Pata Negra Bellota (ESP)	34.00

Hauptgang

Grapefruit-Risotto mit Rucola und Crevetten (VNM)	32.00
Wolfsbarsch (I) im Zitronenmantel, gereicht mit Reis und Spinat	42.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, serviert mit Nudeln und Gemüse	43.00
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce, serviert mit Risotto und Gemüse	44.00
Rindsfilet-Stroganoff mit Sauerrahm, begleitet von Tagliatelle und Gemüse	46.00

Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

Caesar Salad	18.00
Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing	
gemischter Blattsalat	13.00
verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce	
gemischter Salat	14.00
ein Bouquet von Blattsalaten mit Kabis, Mais, Gurken, Cherrytomaten und Karotten, an milder Balsamicosauce	
Gambas (VNM) al ajillo	20.00
serviert mit Knoblauchbrot	
Rindsfiletcarpaccio	Vorspeise 30.00
mit Rucola und Parmesan	
	Hauptgang 40.00
QN-Tatar	Vorspeise (80 g) 24.00
Schweizer Premium Rindfleischtatar, mit einem Goût von Cognac, überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	
	Hauptgang (130 g) 36.00
Suppe des Tages	10.00
fragen Sie uns nach der Tagessuppe	

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

hausgemachte Kartoffelgnocchi	32.00
an Steinpilzrahmsauce, mit Mohnsamen	
Reisnudeln an Peperonicream	29.00
mit Sauerrahm und geriebenen Haselnüssen	
Okara-Randen-Auberginen-Tatar	Vorspeise 22.00
überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	
	Hauptgang 33.00