

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 April 2026)

Im Frühling 2026



Vorspeise

Erbsencrèmesuppe mit Pfefferminz und Sauerrahm	12.00
Spargelcrèmesuppe mit Rahm und gerösteten Mandeln	13.00
Nüsslisalat mit Ei	16.00
Steinpilze im Pfännli	20.00
Büffelmozzarella mit Schwarzwälder Rohschinken (D) und Spargel	24.00
Kalbstatar mit Spargel, an Zitronensauce, serviert mit lauwarmem Baguette	25.00
Portion Pata Negra Bellota (ESP)	34.00

Hauptgang

Kalbstatar mit Spargel, an Zitronensauce, serviert mit lauwarmem Baguette	37.00
Pouletbrust sous-vide gegart, mit Gruyère und Kräuter überbacken, gereicht mit Bratkartoffeln, Spargel und Apfelmousse	38.00
Eglifilet Müllerinnenart, mit Mandelsplittern und Zitrone, begleitet von Risotto und Gemüse	42.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, serviert mit Nudeln und Gemüse	43.00
Rindsfilet-Stroganoff mit Sauerrahm, gereicht mit Tagliatelle und Gemüse	46.00
Kalbssteak an Orangensauce, mit geriebenen Pistazien, begleitet von Weissweinsrisotto und Broccoli	49.00

Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

Caesar Salad Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing	18.00
gemischter Blattsalat verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce	13.00
gemischter Salat ein Bouquet von Blattsalaten mit Kabis, Mais, Gurken, Cherrytomaten und Karotten, an milder Balsamicosauce	14.00
Gambas (VNM) al ajillo serviert mit Knoblauchbrot	20.00
Rindsfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan	Vorspeise 30.00 Hauptgang 40.00
QN-Tatar Schweizer Premium Rindfleisch tatar, mit einem Goût von Cognac, überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Vorspeise (80 g) 24.00 Hauptgang (130 g) 36.00
Suppe des Tages fragen Sie uns nach der Tagessuppe	12.00

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

Proseccorisotto mit Spargel und Sprinz	32.00
Tagliatelle mit Spargel, an Morchelsauce	34.00
Okara-Randen-Auberginen-Tatar überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Vorspeise 22.00 Hauptgang 33.00