

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

Tagesfisch serviert nach Fang Tagespreis

fragen Sie uns nach dem Tagesfisch

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 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 Sommer 2024



Vorspeise

| | |
|---|-------|
| kalte Melonensuppe mit Prosecco und Pfefferminzaroma | 12.00 |
| Zucchetti-Carpaccio an Zitronensauce und Pfefferminze | 16.00 |
| Insalata Caprese mit Datteltomaten und Büffelmozzarella | 18.00 |
| geräucherte Entenbrust ^(FRA) auf Rucolasalat mit Randensprossen garniert | 20.00 |
| Burrata mit Serrano-Schinken ^(ESP) und Focaccia-Chips | 21.00 |
| Lachs in hausgemachter Marinade, an Senfsauce und Balsamicocrème | 22.00 |
| Portion Pata Negra ^(ESP) | 25.00 |

Hauptgang

| | |
|---|-------|
| Fitnesssteller mit Zanderknusperli, an Tartarsauce | 40.00 |
| Rinds-Ribeye-Steak vom Grill, an Kräuterbutter, gereicht mit Pommes Frites und Gemüse | 48.00 |
| Kalbsleberli nach Venezianischer-Art, begleitet von Safranrisotto und Gemüse | 48.00 |
| Kalbsschnitzel an Zitronensauce, gereicht mit schwarzem Venerereis und Gemüsebouquet | 49.00 |
| Rindsfilet vom Grill, an Kräuterbuttersauce, serviert mit Country-Cuts und Broccoli | 54.00 |

Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

| | |
|--|---|
| Caesar Salad Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing | 16.00 |
| 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 Rucola und Parmesan | Vorspeise 24.00 Hauptgang 36.00 |
| 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) 24.00 Hauptgang (130 g) 36.00 |
| Suppe des Tages fragen Sie uns nach der Tagessuppe | 10.00 |

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

| | |
|--|-------|
| Reisnudeln an scharfer Currysauce, mit Gemüsejulienne | 26.00 |
| Tagliatelle mit rotem Chicorée, an Steinpilzkräutersauce | 29.00 |