

## 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 Frühjahr 2025



## Vorspeise

Kabis-Gorgonzola-Suppe	13.00
Nüsslisalat mit Ei und Speck	18.00
sautierte Steinpilze auf Toast	20.00
Schwertfischcarpaccio an Zitronette und Pfefferminze	25.00
Portion Pata Negra Bellota <small>(ESP)</small>	34.00

## Hauptgang

Spaghetti an Broccolicream, mit Miesmuscheln	28.00
Kalbsleberli alla Veneziana serviert mit Safranrisotto und Gemüse	44.00
Wolfsbarschfilet gebraten, an Safransauce begleitet von Reis und Spinat	44.00
Lammrack <small>(NZL)</small> im Sesammantel, an Senfsauce, gereicht mit Portweinrisotto und Broccoli	44.00

## Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

<b>Caesar Salad</b> Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing		18.00
<b>Salade du Soleil</b> verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce		13.00
<b>Salade du Cuisinier</b> ein Bouquet von Blattsalaten mit frischer Rohkost an milder Balsamicosauce		14.00
<b>Gambas al ajillo</b> serviert mit Knoblauchbrot		20.00
<b>Rindsfiletcarpaccio</b> mit Nüsslisalat und Burrata	Vorspeise Hauptgang	30.00 40.00
<b>QN-Tatar</b> 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
<b>Suppe des Tages</b> fragen Sie uns nach der Tagessuppe		10.00

## Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

<b>blaue Spaghetti</b> an Kabiscream, mit schmelzender Gorgonzolakrone		28.00
<b>Reisnudeln</b> auf Basilikumcream, mit getrockneten Tomaten		24.00
<b>Okara-Randen-Auberginen-Tatar</b> überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter	Vorspeise Hauptgang	22.00 33.00