

Pasta und Risotto

Unsere mediterranen Kompositionen

Penne alla Fini (90 g)

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

30.00

Risotto Milanese in Vacanza (90 g)

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

30.00

Spaghetti alla QN

mit aglio & olio, Peperoncino und Rindsfiletwürfeli

34.00

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)

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

49.00

Galletto alla diavola (500 g)

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

40.00

QN-Rindsfilet (200 g)

unser Geheimtipp: Butterzartes Rindsfilet an köstlicher Pommery-Senfsauce

62.00

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

Schweizer Entrecôte überbacken mit unserer Café de Paris-Butter

54.00

Black-Tiger-Riesencrevetten (VNM)

an Kräuterbuttersauce, serviert mit Gemüse

45.00

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!

im Januar 2026



Vorspeise

Weissweinsuppe mit Rahm verfeinert

12.00

Nüsslisalat mit Ei

16.00

Fenchelsalat mit Orangen und Baumnüssen

18.00

Büffelmozzarella mit Schwarwälder Rohschinken (D)

22.00

Kalbscarpaccio an Burratacream und Basilikum

30.00

Portion Pata Negra Bellota (ESP)

34.00

Hauptgang

Risotto mit Steinpilzen, Speck und Gorgonzola

32.00

Kalbscarpaccio an Burratacream und Basilikum

40.00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb,
serviert mit Nudeln und Gemüse

43.00

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,

Hauptgang (130 g)

36.00

mit einem Goût von Cognac,
überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette

Suppe des Tages

10.00

fragen Sie uns nach der Tagessuppe

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

hausgemachte Kartoffelgnocchi

27.00

an Salbeibutter

Randenrisotto

29.00

mit Ziegenkäse überbacken

Okara-Randen-Auberginen-Tatar

Vorspeise

22.00

überbacken mit unserer bekannten Café de
Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette

Hauptgang

33.00