

## 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 Mai 2026)*

# Im Frühsommer 2026



## Vorspeise

kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Pfefferminze	12.00
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Burratacream	12.00
Lattichsalat mit Ei und Parmesansplitter	16.00
Büffelmozzarella mit Cherry-Datterinitomaten und Basilikum	18.00
gebratene Sepia <small>(Wildfang, Mittelmeer/Schwarzes Meer)</small> im Pfännli	20.00
Thunfischtatar <small>(Wildfang, Pazifik)</small> an Zitronette, serviert mit lauwarmem Baguette	24.00
Portion Pata Negra Bellota <small>(ESP)</small>	34.00

## Hauptgang

Thunfischtatar <small>(Wildfang, Pazifik)</small> an Zitronette, serviert mit lauwarmem Baguette	36.00
Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust	32.00
Fitnesssteller mit Crevetten <small>(VNM)</small>	38.00
Saiblingfilet <small>(CH)</small> an Ingwersauce, gereicht mit Bratkartoffeln und Ofenzucchetti	43.00
Zürcher Geschnetzelttes vom Kalb, serviert mit Nudeln und Gemüse	43.00
Rinds-Ribeyesteak vom Grill an Kräuterbutter, begleitet von Pommes Frites und Gemüse	45.00
Rindsfilet-Stroganoff mit Sauerrahm, serviert mit Tagliatelle und Gemüse	46.00

## Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

<b>Caesar Salad</b> Eisbergsalat mit Speck an fein-cremigem Parmesandressing	18.00
<b>gemischter Blattsalat</b> verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce	13.00
<b>gemischter Salat</b> ein Bouquet von Blattsalaten mit Kabis, Mais, Gurken, Cherrytomaten und Karotten, an milder Balsamicosauce	14.00
<b>Gambas <small>(VNM)</small> al ajillo</b> serviert mit Knoblauchbrot	20.00
<b>Rindsfiletcarpaccio</b> mit Rucola und Parmesan	Vorspeise 30.00 Hauptgang 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) 24.00 Hauptgang (130 g) 36.00
<b>Suppe des Tages</b> fragen Sie uns nach der Tagessuppe	12.00

## Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

<b>Penne "Norma"</b> mit salzigem Ricotta	29.00
<b>Agnolotti mit Pecorino-Feigenfüllung</b> an Safransauce, mit Pestotropfen	32.00
<b>Okara-Randen-Auberginen-Tatar</b> überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Vorspeise 22.00 Hauptgang 33.00