

Pasta und Risotto

Unsere mediterranen Kompositionen

Penne alla Fini (90 g) 30.00

der QN-Klassiker: Pasta mit Kalbfleischwürfelchen,
an Tomatenrahmsauce verfeinert mit Baergfeuer Chilisaucе, 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. Schon gewusst? Unsere Weine können auch über die Gasse gekauft werden! Herr Ferrara berät Sie gerne.

Ab 24. Oktober bis 19. Dezember sind wir auch wieder am Samstagabend in allen unseren Lokalitäten für Sie da!

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 August/September 2026)

im Spätsommer 2026



Vorspeise

Weissweincrèmesuppe	12.00
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Burratacream	12.00
Kopfsalat mit Speck und Steinpilzen	18.00
Randencarpaccio mit gebratenem Ziegenkäse und Baumnüssen	18.00
roter Chicorée an Gorgonzoladressing, mit Feigen und Kürbiskernen	18.00
Büffelmozzarella mit Roschinken (D) und Focaccia	20.00
Steinpilze im Pfännli	20.00
Kalbstatar mit Burrata und lauwarmem Baguette	26.00
Portion Pata Negra Bellota (ESP)	34.00

Hauptgang

Kalbstatar mit Burrata und lauwarmem Baguette	38.00
Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust	32.00
Wolfsbarschfilet (GRC) an Safransauce, gereicht mit Reis und Spinat	42.00
Kalbspaillard serviert mit Pommes Frites und Salatbouquet	45.00
Rindsfiletwürfel an Sauce Béarnaise, Begleitet von Spinatnudeln und Gemüse	46.00
Rinds-Ribeyesteak (250 g) an Steinpilzrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	52.00

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, mit einem Goût von Cognac, überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Hauptgang (130 g)	36.00
Suppe des Tages		12.00
fragen Sie uns nach der Tagessuppe		

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

Steinpilzravioli		32.00
mit Broccolicream und Mohnsamen		
Randenrisotto		29.00
mit Rucola und Grana Padano-Splitter		
Okara-Randen-Auberginen-Tatar	Vorspeise	22.00
überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette	Hauptgang	33.00