

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 (180 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

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.

QN Lounge
Es wartet eine grosse Cigarren- und Whiskyauswahl
zum entspannten Geniessen auf Sie!

*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 November 2025)

Im November 2025



Vorspeise

Nüsslissalat mit Ei	16.00
Kürbissuppe mit Rahm verfeinert, garniert mit Croûtons	13.00
Fenchelsalat mit glasierten Marroni, Feigen und Trauben	18.00
Spiegeleier mit weißem Trüffel und Toastbrot	22.00
Büffelmozzarella mit gebratenen Shitakepilzen, gereicht mit Wildschweinschinken (AUT)	23.00
Taglierini mit weißem Trüffel (2gr)	42.00
Risotto mit weißem Trüffel (2gr)	42.00
Kalbscarpaccio an Burratacream und weißem Trüffel (1gr)	42.00
Portion Pata Negra Bellota (ESP)	34.00

Hauptgang

Taglierini mit weißem Trüffel (3gr)	52.00
Risotto mit weißem Trüffel (3gr)	52.00
Kalbscarpaccio an Burratacream und weißem Trüffel (1gr)	52.00
Rindsentrecôte mit Butter von schwarzem Trüffel überbacken, gereicht mit Pommes Frites und Gemüse	60.00
Kalbsschnitzel mit weißem Trüffel (3gr) serviert mit Nudeln und Gemüse	64.00
Rindsfilet mit weißem Trüffel (3gr) begleitet von Kürbisrisotto und Broccoli	69.00
Darf es etwas mehr sein?... Zuschlag pro weiteres Gramm schwarzer Trüffel	9.00

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		10.00
fragen Sie uns nach der Tagessuppe		

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

hausgemachte Kartoffelgnocchi		29.00
an Kürbiscream, mit Sauerrahm und Wachholderbeeren		
Reisnudeln an Safransauce		29.00
mit Sauerrahm und geriebenen Nüssen		
Okara-Randen-Auberginen-Tatar	Vorspeise	22.00
überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter	Hauptgang	33.00