

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) 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

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

Nüsslisalat 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	30.00
mit Rucola und Parmesan	Hauptgang 40.00
QN-Tatar	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	22.00
überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter	Hauptgang 33.00