

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Rheinriesling, Weingut R. Hermann, Fläsch	2021	1 dl	13.00
05	Gemella bianco, Tenuta Vallocaia, Toscana IGT	2022	1 dl	10.00

ROSÉ

23	Aigle les Murailles Rosé, Henri Badoux, Waadt	2021	1 dl	9.50
----	---	------	------	------

ROT

03	Pinot Noir Alte Reben, Thomas Marugg, Fläsch	2020	1 dl	13.00
10	Insoglio del Cinghiale, Tenuta di Biserno, Toscana (<i>Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>)	2021	1 dl	9.50

SCHAUMWEINE


46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
37	Ferrari, Maximum, Blanc de Blanc, Brut	n.v.	1 dl	9.50

Q. linarisches am Mittag

VORSPEISEN

Tomatensalat «La Riva» ⁷		18
Burrata Basilikum		
Thunfisch Bowl ^{1,4,11}		22
Reis Mango Wakame Sesam		
Roastbeef ^{1,3,7,10}		22
Sauce Tataré Zwiebel		

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle Eierschwämmli ^{1,3,7}		28
Kräuter Parmesan		
Dominique`s Bouillabaisse ^{2,4,9,14}		36
Rouille Knoblauchbrot Salzkartoffel Wurzelgemüse Fisch Krustentiere Muscheln		
Schweinskotelett ^{1,3,7}		36
Gnocchi alla Romana Kohlrabi Kräuterbutter		

DESSERT

Zitronentarte ^{1a,3,7,8a}		14
Minze Himbeere		

Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}		54
Pommes frites Gemüse	kleine Portion	44
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}		39
Wachtelei Kapern Toastbrot Butter	kleine Portion	31

Salate

Blattsalat		14
Gemischter Salat		16

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 55

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse | Reis

pro Person 58

WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

Produkteherkunft:

Rind aus USA, Japan, Spanien - **Lamm** aus Australien, Schweiz - **Kalb** aus der Schweiz - **Geflügel** aus Frankreich, Schweiz
Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorsan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

9 Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf