

Menu Winter QN-World

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

I

Hausgemachte Gnocchi an feiner Gorgonzolasauce 15.-

Nüsslisalat mit frischen Pilzen 14.-

Lammgigot an Rosmarinjus, Bäckerinkartoffeln und 3 verschiedene Gemüse 39.-

Lebkuchenparfait mit Brownies 13.-

74.-

II

Entenleber gebraten, serviert mit Pilzragout 24.-

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl 15.-

Kalbsschulterbraten an Thymianjus, Nudeln mit gerösteten Haselnüssen und zweierlei Karotten

42.-

Grand-Manier-Parfait mit Orangen-Minzsalat 15.-

84.-

III

Kalbsterine mit kleinem Salat und Balsamicodressing 16.-

Pochierte Seezungenroulade auf Lauchgemüse 22.-

Rindsfilet an Pfeffersauce mit Dauphine-Kartoffeln und glasiertem Gemüse 49.-

Karottencake mit Ananaskompott 14.-

94.-

IV

Sellerisalat mit zweierlei Chicorée 13.-

Steinpilzcremesuppe 13.-

Rindsbrasato mit Polenta und Wintergemüse 40.-

Schokoladenkuchen 12.-

74.-

V

Duett von geräucherter Forelle an Meerrettichschaum 17.-

Thunfischmedaillon auf Zucchini-Ratatouillegemüse an süss-saurem Jus 24.-

Pochiertes Zanderfilet auf Gemüsereis mit Zitronenthymiansauce 44.-

Apfelstudel mit Vanillesauce 13.-

89.-

Menu allgemein QN-World

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

I

Gemischter Blattsalat mit Parmesan 12.-

Kraftbrühe mit Tapioka und Gemüseperlen 13.-

Schweinebraten mit Dörripflaumen, an Rotweinsauce, glasiertem
Gemüse und Kartoffelgratin 38.-

Caramelköpfler mit Rahm 12.-

68.-

II

Rindscarpaccio mit Parmesanscheibe 16.-

Kokos-Currysuppe 13.-

Lammhüftchen an Kräuterjus, Nudeln und Gemüsebouquet 40.-

Honigparfait mit Mangocoulis 12.-

76.-

III

Marinierter Bresaula mit Trüffel, Parmesan und Ruccola 14.-

Fettucine mit Waldpilzen und Kräutern 16.-

Kalbssaltimbocca alla Romana, serviert mit Marsalajus, Safranrisotto und Gemüsebouquet
45.-

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino 13.-

82.-

IV

Teriaky von Riesencrevetten mit Mango-Gurkensalat 16.-

Minestrone 14.-

Hochzeit von Lamm und Perlhuhn, an Trüffeljus, Nudelnest und Gemüseperlen 40.-

Zweifarbige Schokoladenmousse 14.-

82.-

V

Risotto frutti di mare 17.-

Ingwersuppe mit Crevettenragout 14.-

Duett von Forellenfilet gebraten auf Kräuter-Tomatenjus mit Linguine und Blattspinat 38.-

Vanilleparfait mit exotischen Früchten 13.-

78.-

Menu Frühling ON-World

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

I

Salat von grünen Spargeln, mit geräucherter Entenbrust an Orangenvinaigrette 15.-

Bärlauchcremesuppe 11.-

Kalbssteak mit Morchelsauce, Frühkartoffeln und Gemüsebouquet 48.-

Rhabarbermousse mit Früchten 14.-

84.-

II

Morchel-Tiramisù mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette 16.-

Spargelcremesuppe 12.-

Lammkoteletten am Stück gebraten, mit Kräuterkruste, Bärlauchkartoffeln und

Thymianzucchetti 44.-

Erdbeer-Tiramisù 13.-

82.-

III

IV

Gebratene Riesencrevetten an Salat mit Minzvinaigrette 16.-

Karottencremesuppe mit Kerbel 11.-

Rindsfiletmedaillon auf Zitronen-Ruccola-Risotto und Cherrytomaten 49.-

Zitronenmascarpone-Torte mit Rhabarberkompott 14.-

89.-

IV

Straussencarpaccio mit Ruccola und Parmesan 16.-

Kraftbrühe mit Gemüseravioli 13.-

Maispouardenbrust mit Whiskysauce, Maisküchlein und Kefen 39.-

Rhabarberkuchen mit Vanilleglace 13.-

76.-

Menu Herbst ON-World

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

I

Pilzterrine mit herbstlichem Salat an Gemüsevinaigrette 14.-

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum 12.-

Maispoulardenbrust gefüllt mit Dörripflaumen an Rotweinjus, zweierlei Karotten und Pilaw-Reis 40.-

Marronimousse mit Kirsch parfümiert 13.-

76.-

II

Bündnerfleichtatar mit süss-saurem Kürbis 15.-

Risotto mit Gorgonzola 14.-

Hirschrücken-Entrecôte an kräftigem Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni 46.-

Bitterschokoladen-Mousse-Kuchen 13.-

84.-

III

Ruccolasalat mit Parmesan 13.-

Mandelcremesuppe mit Amaretto 12.-

Kalbssteak auf Waldpilzragout, Broccoli und Röstikroketten 48.-

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen 13.-

86.-

IV

Herbstsalat mit Kernen 13.-

Kraftbrühe mit Bresaula-Julienne und Wachtelei 14.-

Kalbsragout mit Oliven-Piniensauce, Safran-Kartoffelstock und Gemüsestäbchen 40.-

Gebrannte Creme, französische Art, mit Kirschen 12.-

74.-

V

Geräucherter, schottischer Lachs mit Meerrettichschaum 16.-

Ruccolaschaumsuppe 14.-

Sea-Bass mit Mango-Chilisauce, Basmatireis, Pak-Choi und Sesamöl 44.-

Panna cotta mit heisser Schokolade 14.-

86.-

Menu Sommer QN-World

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

I

Sommer-Antipasti mit verschiedenen Kleinigkeiten 14.-

Melonenkaltschale mit Minze 11.-

Lammkoteletten mit Rotwein-Rosmarinjus, Ratatouilletürmchen und Bratkartoffeln 44.-

Früchteteller mit Sorbet 13.-

78.-

II

Thunfischtatar mit Avocado 16.-

Spinat-Ricotta-Ravioli 13.-

Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Bohnen und Risotto 44.-

Baby-Ananas mit Ananassalat und Vanilleglace 15.-

86.-

III

Serranoschinken mit Melonen 15.-

Gazpacho 13.-

Rinds-Entrecôte vom Grill, serviert mit Ofenkartoffeln, Sauerrahmsauce und Grilltomate

46.-

Frische Früchte-Minestrone mit Zitronenglace 14.-

86.-

IV

Avocadotatar mit Riesencrevettenragout 16.-

Tomatencremesuppe mit Gin 13.-

Perlhuhnbrust gebraten an Olivenjus, mit rotem Reis und Sommergemüse 40.-

Lavendelparfait mit Mohn und Früchten 12.-

76.-

V

Lachscarpaccio mit Limettenvinaigrette 16.-

Pochierte Saiblingsroulade an Zitronenthymiansauce auf getrockneten Tomaten 22.-

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Peperoni-Oliven-Gemüse mit Bratkartoffeln 45.-

Joghurtflan mit Wald-Beeren 14.-

92.-

WEIHNACHTEN QN-WORLD

(Bitte für 1 Menu entscheiden)

Menu 1

Entenleberterrine mit Brioche (F)

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl

Safranrisotto mit gebratener Jakobsmuschel

Kalbsfiletmignon (CH), an Morchelsauce, serviert mit Kartoffelstock und Gärtnergemüse

Warmes Schokoladen-Törtchen (fondant)

98.-

Menu 2

Geräuchertes Lammcarpaccio mit Ruccolasalat (F)

Kokos-Curry-Suppe mit Ananas

Wolfsbarschfilet gebraten, serviert mit Spinat

Rindsfilet (SA), am Stück gebraten, dazu eine kräftige Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüse

Weisses Kaffeeparfait mit Mangocoulis

94.-