

Vorspeisen nach Art des Hauses

Unsere Einleitung ins kulinarische Paradies

Cesar Salat 14.00

Eisbergsalat mit Schweizer Speck an fein-cremigem Parmesandressing

Salade du Soleil 11.00

Verschiedene saisonale Blattsalate begleitet von einer milden Balsamicosauce

Salade du Cuisinier 12.00

Ein Bouquet von Blattsalaten mit frischer Rohkost an milder Balsamicosauce

Antipasti-Teller 18.00

Variation von eingelegtem Gemüse, Parmesan, Oliven, Salami, Serrano-Schinken (I)

Schweizer Rindsfiletcarpaccio 21.00

mit frischem Rucola und feinen Parmesanscheiben

Vorspeise

Hauptgang

Suppe des Tages 8.00

Fragen Sie uns nach der Tagessuppe

Vegetarische Genüsse

Unser Bestes aus der fleischlosen Küche

Penne alla Fini 23.00

Der QN-Klassiker als Vegi-Variante:
Pasta mit Tomatenrahmsauce, verfeinert mit Tabasco, Curry und Rahm

Penne Arrabiata 22.00

Der italienische Klassiker mit Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch und frischem Basilikum

Gnocchi di Patate 25.00

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
gereicht an einer feinen Basilikum-Tomatenrahmsauce

Zitronenrisotto 26.00

Mit frischem Rucola und Cherrytomaten, verfeinert mit Mascarpone

Risotto Milanese 23.00

Traditionsgericht aus Italien, mit feinstem Safran und Mascarpone

Pasta und Risotto

Unsere mediterranen Kompositionen

Penne alla Fini (90 g) 27.00

Der QN-Klassiker: Pasta mit Schweizer Kalbfleischwürfelchen und Tomatenrahmsauce, verfeinert mit Tabasco, Curry und Rahm

Risotto Milanese in Vacanza (90 g) 28.00

Traditionsgericht aus Italien, mit feinstem Safran, zartesten Schweizer Kalbfleischwürfelchen, abgerundet mit Mascarpone

Fettuccine al Salmone 28.00

Bandnudeln mit exquisitem Rauchlachs, verfeinert mit Oliven und frischen Kräutern

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne als Vorspeise (Preisreduktion CHF 7.00)

QN-Traditionen

Unsere traditionellen Hausspezialitäten

QN-Tatar 19.00

Schweizer Premium Rindfleischtatar, mit einem Goût von Cognac, überbacken mit unserer bekannten Café de Paris-Butter, serviert mit lauwarmem Baguette

Vorspeise

Hauptgang

Cordonbleu vom Schweizer Kalb 46.00

Gefüllt mit rezentem Greyerzer, serviert mit marktfrischem Gemüse

Galletto alla diavola (500 g) 37.00

Schweizer "Mistkratzerli" von Kneuss, knusprig gebacken, mit Senf und Rosmarin, verfeinert mit Peperoncini-Knoblauchöl, serviert mit Saisongemüse (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

QN-Rindsfilet (170 g) 51.00

Unser Geheimtip: Butterzartes Schweizer Rindsfilet an köstlicher Pommery-Senfsauce, serviert mit frischem Saisongemüse

Schweizer Premium Entrecôte "Café de Paris" (200g) 47.00

Schweizer Entrecôte überbacken mit unserer Café de Paris-Butter, abgerundet mit einem frischen Gemüsebouquet

Tagesfisch serviert nach Fang Tagespreis

Fragen Sie uns nach dem Tagesfisch

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch Pommes Frites, Nudeln, Reis

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt

Süsse Verführungen

Unsere süssen Kreationen

QN-Rhabarber-Tiramisù 11.00

Rhabarberwähe mit Vanilleeis 12.00

Crema Catalana garniert mit Beeren 12.00

Eiskaffee mit Amaretto 12.00

Flambierte Orangencrêpes mit Bananeneis 14.00

Zweifarbige Schokoladenmousse garniert mit Früchten 14.00

Carte d'Or Rahmeis in den Aromen:

Vanille, Schokolade, Straciatella, Baumnuss, Nougat, Pistazien,

Carte d'Or Sorbet in den Aromen:

Zitrone, Mango, Zwetschge

Pro Kugel, mit oder ohne Rahm 4.00

Käsevariation mit Glarner Birnenbrot 15.00

Käse aus der Schweiz, Italien und Frankreich

Für den kleinen süssen Gluscht

Feines Amaretti, nature, Schokolade, Champagner

Pro Stück 4.00

Dessertweine

Dolç 5cl 6.00

Binigrau, Vi de la Terra, Mallorca

Passito di Noto 5cl 8.00

Planeta, 2012

La Morandina 10cl 8.00

Moscato d'Asti, 2012

QN-World Welt des Genusses

Herzlich Willkommen

Entdecken Sie unsere erlesenen Kreationen.

Wir setzen auf saisonale Gerichte
mit regionalen Zutaten.

Beste Qualität gilt für uns überall:

Wir verwenden ausschliesslich
Schweizer Premium Fleisch.

(Ausnahmen sind deklariert)

**Lassen Sie sich von uns
kulinarisch verwöhnen!**

Ihr QN-Team