

Q - Vadis

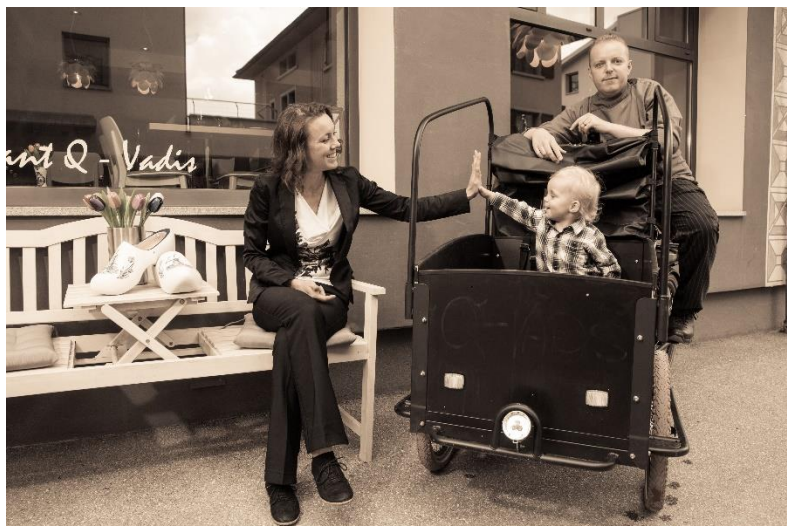
Liebe Gäste

Gerne laden wir Sie ein, in unserem Restaurant zu verweilen, um sich mit frischen und saisonalen Produkten in Kombination mit einer gemütlichen Atmosphäre verwöhnen zu lassen.

«Q-Vadis» ist den romanisch sprechenden Einheimischen ein Begriff und eine berechnende Frage zugleich. Für unsere Gäste welche teils von weit her kommen, möchten wir die Frage stellen: «Q-Vadis?» was ins Deutsche übersetzt heisst: «Wo gehst du hin?».

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Bertie Wezendonk nimmt Sie mit auf eine Reise der Kulinarik. Da stellt sich erneut die Frage Q-Vadis?


Wir kombinieren frische, saisonale und nachhaltige Produkte aus der Region, welche sich einem Länderduell stellen. Wir schicken die Schweiz zusammen mit Holland auf eine kulinarische Reise.



Q - Vadis

Vorspeisen

Blattsalat 
Groene salade
Green salad 9.90 CHF

Randencarpaccio 
serviert mit winterlichem Salatbouquet,
karamellierte Nüsse und Balsamico Dressing
bieten carpaccio , salade, gekarameliseerde noten
beetroot carpaccio, salad, caramelized nuts 13.90 CHF

Bündnerfleisch Bitterballen 14.90 CHF
auf Blattsalat mit grober Senf-Mayonnaise
Bündner gedroogdvlees Bitterballen
Bündner dry meatball

Graved Lachs auf Kartoffel-Zucchetti-Puffer mit Dill-Senf- Sauce 18.90 CHF
Gravad zalm op aardappelzucchettipannenkoeken
Graved salmon on Potato Zucchetti buffer

Suppen

«Snert» originale Holländische Erbsensuppe 13.90 CHF
Erwtensoepe
Pea soup

Süskartoffel-Rüebli-Kokos Suppe 
Zoete aardappel-wortel en kokossoep
Sweet potato-carrot and coconut soup 11.90 CHF

Q - Vadis

Klassiker

Pouletbrüstli 32.90 CHF

gefüllt mit Pfeffer-Frischkäse Bündnerrohschinken und getrockneten Tomaten serviert mit Weisswein Risotto und Thymianjus

Kipfilet gevuld met peperroomkaas Bündner Rauweham

Gedroogde tomaten geserveerd met risotto van witte wijn en tijmjus

Chickenbreast filled with pepper cream cheese Bündnerrohschinken and

Dried tomatoes served with white wine risotto and thyme jus

Bauern Schweinskotelett 280g an Senfjus und Honigspeck 35.90 CHF

begleitet von «Hutspot» Kartoffel-Karotten-Zwiebel Stampf

Bauern-karbonade 280g met mosterdjus en honingspek vergezeld van «Hutspot»

Farmer pork chop 280g with mustard and honey bacon accompanied by «Hutspot»

Geschmorte Kalbsbacken an eigener Sauce 44.90 CHF

serviert mit Tessiner Polentataler

Kalfswangen geserveerd met Ticino polenta

Veal cheeks served with Ticino polenta

Paniertes Schnitzel vom Kalb 42.90 CHF

serviert mit Fritten und Marktgemüse

(dieses Gericht ist auch Gluten/Laktosefrei erhältlich)

Kalfs Schnitzel frietjes, groente garnituur

Veel Schnitzel fries, vegetable garnish

Fisch

Catch of the day 34.90 CHF

serviert mit passender Beilage

Dagelijkse vis geserveerd met bijpassend bijgerecht

Catch of the day served with matching side dish

Q - Vadis

Fleisch

Schweizer Angus Rindsfilet 180g 52.00 CHF

- Mit Riesengarnen 2 Stk. 9.90 CHF
- Mit Entenleber 50g 10.90 CHF

Black Angus Rindsfilet 180g 46.00 CHF

- Mit Riesengarnen 2 Stk. 9.90 CHF
- Mit Entenleber 50g 10.90 CHF

Eine Beilage nach Wahl:

- Blattsalat
- Marktgemüse
- Risotto
- Pommes
- Hutspot
- Polentataler

Eine Sauce nach Wahl:

- Cognac Pfeffersauce
- Balsamicojus
- Kräuterbutter

Für jede weitere Beilage verrechnen wir 6.50 CHF

Q - Vadis

Chef's asia Curry's

Gelbes Curry 

- Mit Gemüse  24.90 CHF
- Mit Poulet 29.90 CHF
- Mit Rindsfiletstreifen 34.90 CHF
- Mit Crevetten 36.90 CHF

Rotes Curry  

- Mit Gemüse  24.90 CHF
- Mit Poulet 29.90 CHF
- Mit Rindsfiletstreifen 34.90 CHF
- Mit Crevetten 36.90 CHF

Jedes Gericht wird mit Jasminreis serviert.

Q - Vadis

Deklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Südamerika/Schweiz
Bauern Schweinskotelett	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Trockenfleisch	Bündnerland
Crevetten	Vietnam
Fisch	Tägliches Angebot

Unsere Fleischprodukte sind alle Hormon und Antibiotika frei

Bei Allergenen oder Intoleranzen fragen Sie unseren Service. Gerne helfen wir Ihnen ein passendes Menu zusammen zu stellen.