

# 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

Bündnerfleisch Bitterballen  
auf Blattsalat mit grober Senf-Mayonnaise  
gedroogd Bündner vlees Bitterballen  
Bündner dry meatball

14.90 CHF

## Suppen

Bündner Gerstensuppe  
ein Klassiker in den Bündner Bergen, welche mit viel Liebe  
von unserem Koch Nico Frischknecht zubereitet wird  
Graubünden gerstensoep, een klassieker in de bergen van Graubünden, die met veel liefde  
bereid door onze kok Nico Frischknecht  
Bündner barley soup is a classic in the Grisons mountains, which with much love  
prepared by our cook Nico Frischknecht

12.90 CHF

# Q - Vadis

## Q-Vadis Wildspezialitäten

### Vorspeisen und Suppen

Steinpilz-Ravioli 13.90/24.90CHF

serviert mit sautierten Eierschwämmli

Eekhoortjesbrood raavioli geserveerd met getoofde cantharellen

Mushroom ravioli served with sauteed chanterelles



Kürbis-Kokossuppe 10.90 CHF

mit einer würzigen Note passend zu den kühlen Herbsttagen.

Pompoen-Kossoep met een kruidig van smaak voor de koele herfstdagen.

Pumpkin coconut soup with a spicy touch due to the cool autumn days

### Hauptgänge

Hausgemachter Hirschkraut nach «Jäger Art» 31.90 CHF

begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und karamellisierten Maroni

verfeinert mit Silberzwiebeln, Speck und Champignons

Zelfgemaakte hertenpeper volgens, vergezeld van spätzli, rode kool, spruitjes

en gekarameliseerde kastanjes verfijnd met zilveren uitjes, spek en champignons

Homemade deer pepper according to "Hunter Art", accompanied by spätzli, red cabbage,

Brussels sprouts and caramelized chestnuts refined with silver onions, bacon and mushrooms

Wildschwein Entrecote 200 g 34.90 CHF

serviert mit Kürbisrisotto und Preiselbeerjus

Wild-Varken 200 g geserveerd met pompoenrisotto en veenbessen jus

Boar entrecote 200 g served with pumpkin risotto and cranberry jus



### Vegetarisch/Vegan

Vegetarischer Wildteller 22.90 CHF

eine mit Liebe vereinigte Kombination von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

karamellisierten Maroni und sautierten Pilzen

Vegetarische wildgerechten een combinatie van spätzli, rode kool, spruitjes, gekarameliseerde

kastanjes en gebakken champignons

Vegetarian game dishes a combination of spätzli, red cabbage, brussels sprouts, caramelized chestnuts

and sauteed mushrooms

Kürbisrisotto 24.90 CHF

garniert mit karamellisierten Maroni

(dieses Gericht ist auch Vegan erhältlich)

Pompoenrisotto gearneerd met gekarameliseerde kastanjes

Pumpkin risotto garnished with caramelized chestnuts

# Q - Vadis

## Klassiker

Lammnierstück 38.90 CHF

serviert mit einer Kräuterkruste begleitet von hausgemachtem Rosmarinjus, begleitet von Süsskartoffeln und Gemüsebouquet

Lammierstuk geserveerd met een kruidenkorst begeleid door zelfgemaakt

Rozemarijn jus zoete aardappelen en groentes

Lamb kidney piece served with a herb crust accompanied by homemade

Rosemary jus and sweet potatoes and vegetables

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

Kibbeling "Alaska-Seelachs" im Knusprigen Backteig 23.90 CHF

serviert mit Pommes und Tartarsauce

(auch mit Blattsalat erhältlich)

Kibbeling "Alaska-Saelachs" in knapperig beslag geserveerd met friet en tartaarsaus

Kibbeling "Alaska-Saelachs" in crusty batter served with fries and tartar sauce

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 Zwitserse Angus-runderfilet Swiss Angus beef fillet		52.00 CHF
• Mit Riesencrevetten garnalen/ prawns	2 Stk.	9.90 CHF
• Mit Entenleber eendenlever/ duck liver	50g	10.90 CHF
Kalbpaillard Kalf's paillard / Calf's paillard	160g	42.90 CHF

## Eine Beilage nach Wahl:

- **Blatssalat**  
Groene salade/Green salad
- **Marktgemüse**  
groenten/vegetables
- **Risotto**  
Risotto/Risotto
- **Pommes Frites**  
Frietten/French fries
- **Ofen-Süskartoffeln**  
Oven-zoete aardappelen/Oven-sweet potatoes

## Eine Sauce nach Wahl:


- **Cognac Pfeffersauce**  
Cognac pepersaus/Cognac pepper sauce
- **Balsamicojus**  
Balsamicojus/Balsamicojus
- **Kräuterbutter**  
kruidenboter/herb butter

Für jede weitere Beilage verrechnen wir 6.50 CHF  
Voor elke extra toeslag die wij in rekening brengen  
For each additional supplement we charge


# Q - Vadis

## Chef's asia Curry's

### Gelbes Curry Gele curry/ Yellow curry

- **Mit Gemüse**   
groente/vegetables 24.90 CHF
- **Mit Poulet**  
kipfilet reepjes /chicken strips 29.90 CHF
- **Mit Rindsfiletstreifen**  
Ossenhaas reepjes/Beef tenderloin strips 34.90 CHF
- **Mit Crevetten**  
garnalen/shrimps 36.90 CHF

### Rotes Curry Rode curry/ Red curry

- **Mit Gemüse**   
groente/vegetables 24.90 CHF
- **Mit Poulet**  
kipfilet reepjes /chicken strips 29.90 CHF
- **Mit Rindsfiletstreifen**  
Ossenhaas reepjes/Beef tenderloin strips 34.90 CHF
- **Mit Crevetten**  
garnalen/shrimps 36.90 CHF

Jedes Gericht wird mit Jasminreis und Gemüse serviert.

Elk gerecht wordt geserveerd met jasmijnrijst en groente.

Each dish is served with jasmine rice and vegetables.

# Q - Vadis

## **Deklaration**

Kalbfleisch	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz
Lamm	Australien
Pouletbrust	Schweiz
Trockenfleisch	Bündnerland
Crevetten	Vietnam
Fisch	Tägliches Angebot
Wild	Europa

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.

Onze vleesproducten zijn allemaal vrij van hormonen en antibiotica

Voor allergenen of intoleranties, vraag onze service. We helpen u graag bij het samenstellen van een geschikt menu.

Our meat products are all hormone and antibiotics free

For allergens or intolerances ask our service. We are happy to help you to put together a suitable menu.