



I 56 Quaglinos - Französisch

HORS D'OEUVRES

110 Assortiment de tapas	19.00
Gemischter Tapasteller	
111 Terrine de foie gras de canard avec chutney d'échalottes et brioche (Vorspeise)	19.00
Hausgemachte Entenleberterrine mit Schalottenchutney und Brioche	
112 Terrine de foie gras de canard avec chutney d'échalottes et brioche (Hauptspeise)	28.00
Hausgemachte Entenleberterrine mit einer Scheibe gebratener Entenleber	
113 Tartare de boeuf avec oeufde quail et toast (Vorspeise)	21.00
Rindstartar mit Wachtelei und Toast	
114 Tartare de boeuf avec oeufde quail et toast (Hauptspeise)	32.00
Rindstartar mit Wachtelei und Toast	
115 Tartare de thon à la minute servie avec crème fraîche à l'aneth et toast	21.00
Thunfischstartar à la minute mit Dill, Crème Fraîche und Toast	
116 Cassolette de coquille St-jacques avec artichaut et épinards	19.00
Jakobsmuscheln Cassolette mit Artischchoken und Spinat	

SALADES

160 Petite salade verte avec avocat et concombre	10.00
Kleiner grüner Salat mit Gurke und Avocado	
162 Salade Niçoise thon cuit à la minute, haricots, pommes de terre et oeuf	28.00
Nizza Salat mit frischem, kurzgebratenem Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln und Ei	
163 Salade du marché avec ses garnitures (Vorspeise)	13.00
Frischer Marktsalat mit Garnituren	
164 Salade du marché avec ses garnitures (Hauptspeise)	19.00
Frischer Marktsalat mit Garnituren	

SOUPES

165 Soupe à l'oignon gratinée au fromage	12.00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	
166 Bisque de homard	16.00
Hummerbisque	

VÉGÉTARIENS

190 Ravioli d'aubergine avec mousse de peperoni	29.00
Auberginen Ravioli serviert mit Peperonischaum	
191 Riz vénéré avec petits pois, tomate séchées et parmesan	28.00
Venere Reis mit Erbsen, getrockneten Tomaten und Parmesan	
192 Spaghetti alla Quaglinos	23.00
Olivenöl, getrocknete Tomaten und Rucolasalat	

POISSONS ET COQUILLAGES

230 Dorade Entière	39.00
Gegrillte ganze Dorade mit gedämpftem Salzkartoffeln und Gribiche Sauce	
231 Loup de Mer	39.00
Wolfsbarsch mit violetten Kartoffeln, Gemüse Tian und Vinaigrette Virgin	
232 Bouillabaisse riche	46.00
Mit Edelfischen, Jakobsmuscheln, Krevetten und Muscheln, serviert mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille	

233 Assiettes de poissons Quaglinos	42.00
Fischsteller Quaglinos mit Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Krevetten auf Frühlingszwiebeln und Venere Reis an Safran Sauce	
235 Moules 'Marinières'	34.00
Muscheln 'Marinières' im Weissweinsud mit Frühlingszwiebeln, Rahm, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch, dazu pommes allumettes.	
236 Moules 'Provençales'	37.00
Muscheln 'Provençales' in Olivenöl mit Butter, Grillgemüstreifen, Kapern, getrockneten Tomaten, Kräutern dazu pommes allumettes	

CHEF SIGNATURE DISH

240 Noix de St-Jacques et riz de veau avec poireaux grillés et son beurre blanc à l'estragon	38.00
Duett aus gebratenen Jakobsmuscheln und Kalbsmilken mit Estragon - Beurre Blanc und gegrilltem Lauch	

VIANDES

241 Boeuf Bourguignon	48.00
Boeuf Bourguignon serviert mit Pommery Kartoffelpurée, Karotten und Grossmutter Garnitur	
242 Magret de Canard à l'orange	36.00
Entenbrust à l'orange serviert mit Taboulé und Joghurtsauce	
243 Entrecôte 'Café de Paris'	48.00
Entrecôte 'Café de Paris' mit pommes allumettes	
244 Filet de Boeuf	54.00
Rindsfilet mit confierten Scharlotten, Radieschen und Kartoffeln	
245 Cordon-bleu de veau	45.00
Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Gruyère und Schinken, dazu pommes allumettes	

POUR FINIR

260 Le cheese cake	12.00
mit Erdbeerglace	
261 Le chocolat	12.00
mit Haselnuss Glace	
262 La Crepe	12.00
mit Grand Marnier	
264 Le Fromage	12.00
Käsesteller	

EAUX MINÉRALES

200 Passugger (gazeuse) 0,5 l	6.50
201 Allegra (non gazeuse) 0,5 l	6.50

SODAS

202 Coca-Cola 0,3 l	5.50
203 Coca-Cola Zero 0,3 l	5.50
205 Rivelle Rot 0,3 l	5.50
206 Rivella Blau 0,3 l	5.50
207 Rivella Grün 0,3 l	5.50
208 Red Bull 0,25 l	5.50

BIÈRES

221 Steinfels Weizen 0,5 l	8.50
222 Heineken 0,3 l	7.50
223 Calanda Senza 0,3 l	5.90
Alkoholfrei	

