

Valentinstag im Qu4rtier

2026

Aperitif-Empfehlung

Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | Crémant Bouvet - Ladubay

oder

Alkoholfreier Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | TeaSecco - Manufaktur Jörg Geiger

Vorab

Rindercarpaccio 1,2,3



Parmesan | Rucola | Pinienkerne | Aceto Balsamico | Olivenöl aus Andalusien

Zwischendurch

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen 9,14



Geröstete Haselnüsse | Schnittlauchöl | Selleriestroh

19

Hauptsache

Rosa gebratenes Rinderfilet 9

Kräuterkruste | Pastinakenpüree | Glasierter bunte Karotten | Trüffeljus

oder

Gebratenes Saiblingfilet 9

Safran-Risotto | Junger Blattspinat | Kirschtomaten | Champagnerschaum

Zu guter Letzt

Duo von dunkler Schokolade und Passionsfrucht 3,4,11

Mousse au Chocolat | Passionsfruchtsorbet | Beeren | Pistaziencrumble

4 GÄNGE Fleisch/Fisch

89

Weinbegleitung auf Wunsch

35



QU4RTIER

- RESTAURANT & BAR -

Valentinstag im Qu4rtier

Vegetarisch

2026

Aperitif-Empfehlung

Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | Crémant Bouvet - Ladubay

oder

Alkoholfreier Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | TeaSecco - Manufaktur Jörg Geiger

Vorab

Rote-Bete-Carpaccio & Burrata 1,4,14

Karamellisierte Feigen | Wildkräutersalat | Orangen-Vinaigrette | Pinienkerne

Zwischendurch

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen 9,14

Geröstete Haselnüsse | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Hauptsache

Ragout von grünem Spargel & Morcheln 2,9

Kirschtomaten | Erbsen | Lauchzwiebeln | Kräutersauce | Blätterteig | Schwarzer Trüffel

Zu guter Letzt

Duo von dunkler Schokolade und Passionsfrucht 3,4,11

Mousse au Chocolat | Passionsfruchtsorbet | Beeren | Pistaziencrumble

4 GÄNGE Vegetarisch

89

Weinbegleitung auf Wunsch

35



QU4RTIER
— RESTAURANT & BAR —