

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Quaglinos!
- seit über 10 Jahren ein beliebter
Begegnungsort für weltoffene Geniesser.
Lassen Sie sich von täglich neuen
Kreationen überraschen und durch
unser Team mit grösster Aufmerksamkeit
verwöhnen. Haben Sie unsere köstlichen
Tapas schon getestet oder bevorzugen Sie
eher die wechselnden kulinarischen
Spezialitäten aus der hervorragenden
mediterranen und euro-asiatischen Küche?

Egal welchen Wunsch Sie haben, wir
werden alles daran setzen, diesen zu
erfüllen und Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Für alle, die es noch nicht wissen:
alle Speisen gibt es nach vorheriger
Bestellung jederzeit auch als Take-Away,
mehr unter www.quaglinos.ch

Das Quaglinos-Team freut sich über
Ihren Besuch und wünscht Ihnen einen
schönen Aufenthalt!

Wir sind 365 Tage im Jahr für Sie da:

Täglich	07.00 – 00.30 Uhr
Warme Küche	11.30 – 23.30 Uhr
Sa/So Frühstück	07.00 – 16.00 Uhr

Tapas... Mezze... Antipasti

Für Sie zusammengestellt:

als kleine Vorspeise	19.50
als mittlere Vorspeise	27.50
als Hauptspeise	36.00

Portionen Ihrer Wahl:

Kalte Tapas...

Auberginen-Bärlauch-, Karotten-Kümmel- und Kichererbsen-Sesam-Paste	6.50
--	------

Taboulé Orientalischer Weizengriess mit Minze, Tomaten, Olivenöl und Zitrone	7.50
---	------

Gebratene Pouletbrust mit Zitronen-Olivenöl	8.50
---	------

Antipasti Gemüse Zucchetti, getrocknete Tomaten, Peperoni, Auberginen, grüne und schwarze Kalamata-Oliven	8.50
---	------

Halbgetrocknete Cherrytomaten mit Büffel-Mozzarella	8.50
---	------

Spanische Chorizowurst	8.20
-------------------------------	------

Serrano Rohschinken	12.00
----------------------------	-------

Warme Tapas...

Tomaten-Bruschetta mit Basilikum mit Olivenöl beträufelt	6.50
--	------

Warme Gemüse-Kartoffel-Tortilla	7.50
--	------

Gebackene Falafel mit Tzatziki	7.50
---------------------------------------	------

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Chili und Knoblauch	12.50
---	-------

Gebackene türkische Filoteigblätter mit Fetakäse und Minze gefüllt	8.50
--	------

Lammfleisch-Bällchen in Tomaten-Oliven-Sauce	10.00
--	-------

Heisse & kalte Getränke

Tasse Kaffee	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.90
Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.90
Coretto (Espresso mit Grappa)	6.90
Heisse Schokolade	5.30
Heisse / kalte Milch	5.20
Kännchen Tee mit Rum	12.00
Kännchen Tee	6.50
Kaffee Melange	6.00
Latte macchiato	6.50
Latte macchiato mit Aromen: Irish Cream / Caramel / Amaretto	8.30
Carajillo	12.00
Irish Coffee	14.00

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	2dl	7.00
Ananassaft	2dl	5.70
Grapefruitsaft	2dl	5.70
Tomatensaft gewürzt	2dl	7.00
Pfirsichnektar	2dl	5.70
Cranberrysaft	2dl	5.50
Weitere frisch gepresste Säfte der Saison	2dl	7.00

Alkoholfreie Getränke

Arkina (ohne Kohlensäure)	5dl	6.90
Arkina (mit Kohlensäure)	5dl	6.90
Rhazünser in der Karaffe	3dl	4.90
	5dl	6.80
Coca Cola / Coca Cola light		
Coca Cola zero	3dl	5.30
Fanta / Sprite	3dl	5.30
Schweppes Tonic	1.8dl	5.30
Schweppes Bitter Lemon	1.8dl	5.30
Schweppes Ginger Ale	1.8dl	5.30
San Pellegrino Bitter	1dl	5.30
Crodino	1dl	5.30
Red Bull	2.5dl	7.00
Eistee	3dl	5.30
	5dl	6.90
Rivella rot / blau / grün	3dl	5.30
Apfelsaft	3dl	5.30
	5dl	7.40
Kombucha	3.3dl	7.00

Tapas...Mezze...Antipasti

For you assorted:

as small starter	19.50
as starter	27.50
as main course	36.00

portion of your choice:

Cold tapas...

Eggplant-wild garlic, carrot-caraway and chickpea-sesame paste 6.50

Taboulé 7.00

Oriental wheat semolina with mint, tomatoes, olive oil and lemon

Roasted chicken breast 8.50
with lemon-olive oil

Antipasti vegetables 8.50
Zucchini, sun dried tomatoes, peppers, eggplant, green and black Greek Kalamata olives

Semi-dried cherry tomatoes 8.50
with buffalo mozzarella

Spanish Chorizo sausage 8.20

Spanish Serrano ham 12.00

Warm tapas...

Tomato bruschetta 6.50
with basil and olive oil

Lukewarm vegetable potato tortilla 7.00

Baked falafel with tzatziki 7.50

Fried Black Tiger prawns 12.50
with chili and garlic

Baked Turkish Fyllo-dough 8.50
filled with feta cheese and mint

Oriental spiced lamb meatballs 10.00
in tomato and olive sauce

Weine im Offenausschank

Weiss Preisangaben pro dl

Schweiz

Epesses, Blanc AOC 7.50

Italien

Pinot Grigio, Venezia, IGT 6.80

Frankreich

Chardonnay d' Ausières VDP 7.90

Spanien

Sauvignon blanc "Jose Pariente" 8.30

Verdejo, Señorío de Garci Grande 8.30

Portugal

Herdada Dos Grous, Alentejano 8.30

Rot

Schweiz

Cornalin du Valais, Grand Métral 7.80

Italien

Boccascena Barrique IGT, Marche 10.50

Amarone della Valpolicella
3.75 dl Flasche 47.50

Frankreich

"Aureto Rouge" Provence,
D. Coquillade 7.80

Spanien

Abadal Crianza, Bodega Masie 7.80

Elias Mora, Semi Crianza Tinto del Toro 8.50

Südafrika

Glen Carlou Tortoise Hill, Paarl 7.20

Rosé

Frankreich

Rosé Chateau l'Ermitage, Provence 7.00

Steinfels Biere

Unsere hausgebrauten Steinfels Biere werden auf traditionelle Art und stets in kleinen Mengen gebraut. Jeder Sud ist daher einzigartig. Für Abwechslung sorgt unser saisonales Bier!

Steinfels Hausbier 2.5dl 5.00

5dl 8.00

Steinfels Saisonbier 2.5dl 5.00

5dl 8.00

Steinfels Weizen 2.5dl 5.30

5dl 8.90

Steinfels Panache 2.5dl 5.00

5dl 8.00

Flaschenbiere

Schneider Weisse
Original, hell oder alkoholfrei 5dl 8.90

Hürlimann Lager 3dl 5.50

5dl 7.80

Steinfels Pils 33cl 6.50

Carlsberg
Original oder alkoholfrei 3.3dl 7.20

Cocktail Classics

Gin Fizz 15.00
Gin, Zitronensaft, Zucker und Soda

White Russian 16.00
Wodka, Kahlua und Sahne

Cosmopolitan 16.00
Wodka, Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft

Long Island Ice Tea 19.00
Rum, Gin, Wodka, Triple sec, Orangensaft, Limette und Cola

Margarita Fruit & Frozen 11.00
Tequila, Cointreau, Zitronensaft

Daiquiri Fruit & Frozen 11.00
Weisser Rum, Cointreau, Zitronensaft

Tequila Sunrise 15.00
Tequila, Orangensaft, Limettensaft und Grenadine

Planters Punch 16.00
Myers's Rum, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine

Shots

B 52 11.50
Rum, Kahlua, Baileys

Galliano Hot Shot 9.50
Galliano, heisser Kaffee, geschlagene Sahne

Kamikaze 9.50
Wodka, Blue Curaçao, Limettensaft

Champagner & Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene 1dl 9.50
7.5dl 66.50

Champagner Deutz, 1dl 16.00
Brut Classic 7.5dl 105.00

Veuve Clicquot Ponsardin 3.75dl 58.00

Champagner-Cocktails

Bellini 11.00
Pfirsichnektar, Prosecco

Prosecco-Passion 11.00
Passionsfruchtsirup, Prosecco

Kir Royal 16.00
Champagner, Cassis

Hemingway 15.00
Pernod, Zitronensaft, Champagner

Mimosa 15.00
Orangensaft, Champagner

Rosen-Champagner 15.00
Sirop de Rose, Champagner

Sie haben Ihren Lieblingscocktail nicht gefunden oder Lust auf einen alkoholfreien Drink? ... Fragen Sie einfach!

Aperitif & Bitter

Gespritzter Weisswein			8.50
Blanc Cassis			9.00
Aperol Spritzer			9.00
Campari / Soda	23%		10.00
Campari / Orangensaft	23%		11.50
Martini Bianco	18%	4cl	9.80
Martini Rosso	18%	4cl	9.80
Martini Extra Dry	18%	4cl	9.80
Cynar	17%	4cl	9.80
Tio Pepe Sherry dry	17%	5cl	9.80
Amaro Ramazotti	30%	4cl	9.50
Averna Amaro	34%	4cl	9.50
Ricard	45%	2cl	9.00
Pernod	40%	2cl	9.00
Fernet Branca	42%	2cl	9.00
Branca Menta	40%	2cl	9.00
Appenzeller	30%	4cl	9.00
Porto Tonic			13.00
Pimm's No. 1	25%		13.00

Vodka

Moskovskaya	40%	4cl	10.50
Wyborowa	40%	4cl	10.50
Krepkaya	56%	4cl	12.00
Absolut	40%	4cl	12.00
Skyy	40%	4cl	10.50
Red Russian	24%	4cl	10.50
Grey Goose	40%	4cl	15.00

Cocktail Classics

Martini Dry Gin, Martini dry, Olive	16.00
Manhattan Dry Canadian Whisky, Martini dry, Angostura	16.00
Negroni Martini rosso, Campari, Gin	16.00
Americano Martini rosso, Campari, Soda	16.00
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	17.00
Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	15.00
Old Fashioned Bourbon, Angostura, Zucker, Orangensaft und Zitronensaft	16.00
Bloody Mary Wodka, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco, Tomatensaft	16.00
Lady Killer Gin, Apricot Brandy, Passionsfrucht- und Ananassaft	17.00
Seabreeze Wodka, Cranberry- und Grapefruitsaft	15.00
Piña Colada Brauner Rum, weisser Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne	16.00
Caipirinha Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker	16.00
Caipiroska Wodka, Limettensaft, Rohrzucker	16.00
Mojito Weisser Rum, frische Minze, Limettensaft, Rohrzucker	16.00
Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limettensaft, Mandelsirup	16.00
Sex on the Beach Wodka, White Peach, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysaft	15.00

Grappa

(von Vittorio Capovilla)

Preisangabe pro 2cl

Grappa di Bassano 41% 10.00

aus Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Tokay & Merlot-Trester

Aromatisches und sauberes Bouquet. Würzig im Geschmack, mit fruchtbetontem Abgang.

Grappa di Moscato Giallo 41% 12.00

Reines und fruchtiges Bouquet, sauber und ausgesprochen frisch im Geschmack, milder Abgang.

Grappa di Brunello 44% 12.00

Reiches und umhüllendes Bouquet, vollmundig, mit Noten von reifen Beeren, ausgewogen und elegant.

Grappa di Recioto Amarone 41% 13.50

Facettenreiches Bouquet mit intensiven Fruchtaromen. Voll und rund am Gaumen.

Fruchtdestillate

Preisangaben pro 2cl

Distillato di Pere Moscatello Estivo 41% 15.00

Muskateller-Birne

Saubere und typische Frucht. Geschmeidig, sehr fruchtig und rund im Geschmack.

Distillato di Albicocche 41% 14.00

Aprikosen

Sehr feines und intensives Fruchtaroma. Im Gaumen zart, vollmundig, mit anhaltendem Nachklang.

Rum

Bacardi light dry 37.5% 4cl 10.50

Havanna-Club anejo blanco 40% 4cl 11.50

Cachaça 40% 4cl 10.00

Myer's Dark Premium 40% 4cl 10.50

Havanna-Club anejo reserva 40% 4cl 11.50

Tequila

José Cuervo Especial 40% 4cl 9.00

Tequila Sierra Silver 40% 4cl 9.00

Liköre

Amaretto Disaronno 28% 4cl 10.00

Baileys 17% 4cl 10.00

Kahlua 26.5% 4cl 10.00

Tia Maria 26.5% 4cl 10.00

Sambuca Molinari 40% 2cl 8.00

Galliano 35% 2cl 8.00

Cointreau 40% 2cl 10.00

Grand Marnier 40% 2cl 10.00

Drambuie 40% 2cl 10.00

Limoncino 38% 4cl 10.00

Batida de Coco 18% 4cl 9.00

Malibu 21% 4cl 10.00

Gin

Gordon's London Dry Gin 37.5% 4cl 10.50

Bombay Sapphire Dry Gin 40% 4cl 12.00

Hendrick's 41.5% 4cl 15.00

Whisky

Canadian Whisky

Canadian Club Classic	40%	4cl	14.00
Crown Royal	40%	4cl	15.50

Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	16.00
Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	12.50
Dimple 15 years	40%	4cl	15.50
Ballantines	40%	4cl	10.50
J&B Rare	40%	4cl	14.00
Chivas Regal 12 years	40%	4cl	15.50

Malt Whisky

Glenlivet 12 years	43%	4cl	15.50
Glenfiddich 12 years	43%	4cl	15.50
Glenfiddich 18 years	43%	4cl	17.50
Glenmorangie 10 years	43%	4cl	15.50
Oban 14 years	43%	4cl	16.50
Macallen 12 years	43%	4cl	17.50
Knockando	43%	4cl	16.50
Lagavulin 16 years	43%	4cl	17.50

Bourbon Whisky

Jack Daniels	43%	4cl	15.50
Four Roses	40%	4cl	13.50
Southern Comfort	40%	4cl	13.50

Irish Whisky

John Jameson	40%	4cl	14.50
--------------	-----	-----	-------

Portwein

Preisangaben pro dl

Porto Niepoort Dry White 12.50

Tiefgelbe Farbe, Bouquet von Orangenschalen, Zitrusfrüchten und Blüten. Schöne Bestätigung im Gaumen, fruchtiges Finale im Abgang.

Porto Niepoort Ruby Port 12.50

Dunkle Farbe, Bouquet von gedörrten Früchten und Kirschen. Schön im Gaumen, fruchtiger Abgang.

Porto Niepoort Tawny 10 years old 15.50

Hervorragende Aromen von Orangen- und Zitronenschalen mit einem Hauch von Karamell und Honig. Ausgezeichnet mit 95 Punkten im Wine Spectator's.

Dessertwein

Italien

Moscato d'Asti DOCG 1dl 8.50

Frankreich

Château L'Ermitage, 2008 1dl 11.00
Muscat Vins doux

Schweiz

Château d'Auvernier, 2004 3.75 dl 67.00
Pinot gris

Cognac & Brandy

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	14.00
Hennessy V.S.	40%	2cl	14.00
Carlos 1	38%	2cl	11.00

Eaux de Vie

Kirsch Fassbind	40%	2cl	9.00
Vieille Prune	40%	2cl	9.00
Williams Morand	43%	2cl	9.00
Calvados Pays d'Auge	40%	2cl	10.00

Preise in CHF inklusive MWST