

# 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

<b>Auberginen-Bärlauch-, Karotten-Kümmel- und Kichererbsen-Sesam-Paste</b>	6.50
<b>Taboulé</b> Orientalischer Weizengriess mit Minze, Tomaten, Olivenöl und Zitrone	7.50
<b>Gebratene Pouletbrust</b> mit Zitronen-Olivenöl	8.50
<b>Antipasti Gemüse</b> Gebratene Zucchini, Peperoni, Auberginen, getrocknete Tomaten und schwarze Oliven	8.50
<b>Halbgetrocknete Cherry-Tomaten</b> mit Büffel-Mozzarella	8.50
<b>Spanische Chorizowurst</b>	8.20
<b>Serrano Rohschinken aus Spanien</b>	12.00

## Warme Tapas

<b>Tomaten Bruschetta mit Basilikum</b> und Olivenöl beträufelt	6.50
<b>Warme Gemüse-Kartoffel-Tortilla</b>	7.50
<b>Gebackene Falafel mit Tzatziki</b>	7.50
<b>Gebratene Black Tiger Crevetten</b> mit Chili und Knoblauch	12.50
<b>Gebackene türkische Filoteigblätter</b> mit Fetakäse und Minze gefüllt	8.50
<b>Lammfleisch-Bällchen</b> orientalisch gewürzt in Tomaten- Oliven-Sauce	10.00

# Salate

**Mozzarella di Buffala & Ramati Tomaten**  
mit Balsamico, Extra Vergine Olivenöl und  
frischem Basilikum 17.50

**Salat Nizza mit rosa gebratenem Thunfisch**  
Auf bunten Sommersalaten, Kartoffeln, Bohnen,  
Tomaten, Zwiebeln und pochiertem Ei

Vorspeise 17.50  
Hauptspeise 28.00

**California Salad**  
Knackiger Eisberg- und farbige Sommersalate  
mit Ananas, Avocado, Mango, Grapefruit,  
Hüttenkäse, Minze und Pekannüssen 25.00

- mit gratiniertem Geissenfrischkäse +7.50  
- mit Riesencrevetten-Spiessli +9.50  
- mit 2 Thunfisch-Spiessli +12.00

**Caesar's Salad**  
Junger Lattich mit knusprigem Speck,  
Knoblauch-Croûtons und gehobeltem  
Parmesan an Caesar's Dressing 16.50

**Marktfrischer Gartensalat „Quaglinos“**  
an Honig-Ingwer- oder Olivenöl-Balsamico-  
Dressing

Vorspeise 14.00  
Hauptspeise 21.00

- mit marinierten Pouletbruststreifen +6.50  
- mit gratiniertem Geissenfrischkäse +7.50  
- mit Riesencrevetten-Spiessli +9.50  
- mit 2 Thunfisch-Spiessli +12.00

## Kalt & köstlich

### **Tatar vom Schweizer Rindfleisch**

spicy oder mild gewürzt

serviert mit Zwirbelbrot und Butter

Vorspeise	22.50
Hauptspeise	31.00

### **Tatar vom Schweizer Rindfleisch „Toskana“**

mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven,

Balsamico und Parmesanspänen verfeinert,

serviert mit Focaccia-Brot und Butter

Vorspeise	23.50
Hauptspeise	32.00

### **Vitello Tonnato & Thunfisch Sashimi**

Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch und rosa

gebratener Thunfisch an leichter Thunfischsauce

und Olivenbrot

Vorspeise	24.50
Hauptspeise	34.00

## Suppen

### **Bouillabaise „Quaglinos“**

mit feinen Meeresfischstreifen, Vongole, Muscheln,

Crevetten und Gemüse, begleitet von Sauce Rouille

Vorspeise	26.50
Hauptspeise	36.00

### **Tom Yam Goong**

Pikante thailändische Nationalsuppe mit

Black Tiger Crevetten, Limetten, Zitronengras

und Chili

16.00

### **Pikantes Mais-Curry-Süppchen**

mit Limettenblättern, Ingwer

und Kokosmilch, serviert im Bürli

14.00

# Pasta

**Spaghetti "Frutti di mare"**  
mit Vongole, Muscheln, Calamari, Pulpo,  
Crevetten und Tomaten an Weissweinfond

Vorspeise	27.50
Hauptspeise	36.50

**Spaghetti „Emilio“**  
mit frischen und halb getrockneten  
Tomaten, Olivenöl und Basilikum

	22.00
--	-------

**Thai Wok-Pfanne**  
Buntes knackiges Wokgemüse an Thai  
Currysauce mit Cashewnüssen  
serviert mit Eiernudeln oder Jasminreis

	21.00
--	-------

- mit marinierten Pouletbruststreifen	+6.50
- mit gebratenen Jakobsmuscheln	+12.50
- mit Schottischem Frischlachsfilet	+11.50
- mit gebratenen Riesencrevetten	+9.50

# Fisch

## **Meerfisch Potpourri**

Lachsfilet, Loup de mer, Jakobsmuscheln und  
Riesengarnelen, kurz gebraten mit frischen  
Sommerkräutern, kleinen Kartoffeln auf frischem  
Marktgemüse

**42.50**

## **Rosa gebratenes Tuna-Steak**

auf Pak Choi Gemüse mit roter Thai Currysauce  
und Jasminreis

**39.00**

## **Frische Bodensee Felchenfilet auf Salatkreation**

von Linsen, Kartoffeln, getrockneten Tomaten  
und Frühlingszwiebeln

**31.00**

## **Frisches Schottisches Lachsfilet**

mit Limonenbittersauce und viel  
frischem Marktgemüse

**34.00**

# Fleischgerichte

**Schweizer Poulardenbrüstli**  
Zart gebraten an Portojus, mit breiten  
Tagliatelle und frischem Marktgemüse **29.00**

**Lammrückenfilet aus Neuseeland**  
mit Wasabi Karoffelstock und jungem  
toskanischen Blattspinat, getrockneten  
Tomaten und Oliven **42.00**

**Zarte Kalbfleischstreifen von der Huft**  
serviert mit klassischer Schweizer Rösti  
- Zürcher Art, mit frischen Champignons an  
Weissweinrahmsauce **42.00**

oder

- mit in Butter sautierten frischen Sommerpilzen **42.00**

**Argentinisches Angus Rindsfilet vom Grill**  
mit neuen Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

- mit Chili und grünem Pfeffer

oder

- mit würziger Kräuterbutter

**130 gr 44.00**

**180 gr 57.00**

## Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch aus folgenden Ländern:

Geflügel	Schweiz, Ungarn
Rindfleisch	Argentinien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Neuseeland

# Desserts

**Schokoladenkuchen „Quaglinos“**  
mit Vanille-Rahm 11.50

**Crema Catalana**  
serviert mit Sauerrahmglace 13.50

**Zitronengras Panna Cotta**  
mit frischen Erdbeeren und Passionsfrucht 12.50

**Erfrischender Salat von Zitrusfrüchten**  
mit Zitronenthymian und Szechuanpfeffer 12.50

**Käse-Spezialitäten**  
Ausgewählte Käsesorten aus Frankreich,  
Italien und der Schweiz mit Brotauswahl  
und Butter serviert 17.00

**Glace**  
Vanille, Sauerrahm, Schokolade,  
Mocca oder Pistazie

**Sorbet**  
Zitrone, Erdbeer oder Passionsfrucht

garniert pro Kugel 4.00  
mit Rahm + 1.80

**Frappé**  
herrlich kühl... 9.50

# **QUAGLINOS - TAKE AWAY**

**Quaglinos Speisen und Getränke  
können Sie auch jederzeit  
gerne mitnehmen!**

**Bitte bestellen Sie 20 Minuten im Voraus  
damit Sie nicht warten müssen!**

**Telefon 043 456 86 76**

# 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

<b>eggplant-wild garlic-, carrot-caraway- and chickpeas-sesame-paste</b>	6.50
--	------

### **Taboulé**

Oriental wheat semolina with mint, tomatoes, olive oil and lemon	7.50
---	------

### **Roasted chicken breast**

with lemon-olive oil	8.50
----------------------	------

### **Antipasti vegetables**

Roasted zucchini, peppers, eggplants, sun-dried tomatoes and black olives	8.50
--	------

### **Semi-dried cherry tomatoes**

with buffalo mozzarella	8.50
-------------------------	------

### **Spanish Chorizo sausage**

8.20

### **Serrano smoked ham from Spain**

12.00

### Warm tapas

### **Tomato bruschetta with basil**

sprinkled with olive oil	6.50
--------------------------	------

### **Warm vegetable potato tortilla**

7.50

### **Baked falafel with tzatziki**

7.50

### **Fried Black Tiger prawns**

with chili and garlic	12.50
-----------------------	-------

### **Baked Turkish Fyllo-dough**

filled with feta cheese and mint	8.50
----------------------------------	------

### **Lamb meatballs**

Orientially seasoned in tomato-olive sauce	10.00
--	-------

# Salads

**Buffalo mozzarella & Ramati tomatoes**  
balsamic vinegar, extra virgin olive oil  
and fresh basil 17.50

**Salad Nizza with medium roasted tuna**  
with a variety of summer salads, potatoes, beans,  
tomatoes, onions and poached egg

Starter 17.50  
Main course 28.00

**California salad**  
Crispy iceberg lettuce and a variety of summer  
salads with pineapple, avocado, mango,  
grapefruit, cottage cheese, mint and pecans 25.00

- with goat cream cheese au gratin +7.50

- with king prawn skewers +9.50

- with 2 tuna skewers +12.00

**Caesar's Salad**  
Young romaine lettuce with crispy bacon,  
garlic croutons, parmesan cheese  
and Caesar's dressing 16.50

**Fresh garden salad "Quaglinos"**  
served with honey-ginger-dressing  
or olive oil-balsamic dressing

Starter 14.00  
Main course 21.00

- with marinated chicken breast stripes +6.50

- with goat cream cheese au gratin +7.50

- with king prawn skewers +9.50

- with 2 tuna skewers +12.00

## Cold & delicious

**Swiss beef steak tartar**  
seasoned classical or spicy,  
served with bread and butter

Starter	22.50
Main course	31.00

**Swiss beef steak tartar "Tuscany"**  
with sun-dried tomatoes, black olives,  
balsamic vinegar and grated parmesan,  
served with focaccia bread and butter

Starter	23.50
Main course	32.00

**Vitello Tonnato & Tuna Sashimi**  
sliced beef and medium roasted tuna with  
a light tuna sauce and olive bread

Starter	24.50
Main course	34.00

## Soups

**Bouillabaise "Quaglinos"**  
with delicious sea fish stripes, clams, mussels,  
shrimps and vegetables served with "Sauce Rouille"

Starter	26.50
Main course	36.00

**Tom Yam Goong**  
spicy Thai national soup with black tiger prawns,  
limes, lemon grass and chili

16.00

**Spicy sweet corn-curry soup**  
with lime leaves, ginger and coconut milk,  
served in a Swiss bread roll

14.00

# Pasta

## **Spaghetti “Frutti di mare”**

with clams, mussels, calamari, octopus, shrimps  
and tomatoes served with white wine-sauce

<b>Starter</b>	<b>27.50</b>
<b>Main course</b>	<b>36.50</b>

## **Spaghetti „Emilio“**

with fresh and semi-dried tomatoes,  
olive oil and fresh basil

**22.00**

## **Thai wok**

with a variety of Asian vegetables,  
spicy Thai curry sauce and cashew nuts,  
served with noodles or jasmine rice

**21.00**

- with marinated chicken breast stripes **+6.50**

- with roasted scallops **+12.50**

- with Scottish fresh salmon filet **+11.50**

- with fried king prawns **+9.50**

# Fish

## **Sea fish Potpourri**

Salmon filet, Loup de mer, scallops and king prawns, shortly roasted with fresh herbs, small potatoes and fresh market vegetables 42.50

## **Medium grilled tuna steak**

on Pak Choi vegetables served with red Thai curry sauce and jasmine rice 39.00

## **Fresh white fish from the Lake of Constance served with a creation of salad**

made of lentils, potatoes, dried tomatoes and spring onions 31.00

## **Fresh Scottish salmon filet**

served with lemon butter sauce and a lot of fresh market vegetables 34.00

# Meat dishes

## **Swiss chicken breast**

Tenderly roasted with port wine juice,  
served with Tagliatelle  
and fresh vegetables from the market

29.00

## **Tender lamb filets from New Zealand**

with wasabi mashed potatoes and young Tuscan  
spinach leaves served with dried tomatoes  
and olives

42.00

## **Stripes of veal from the hip**

served with classical Swiss "Rösti"

- "Zurich style", with fresh mushrooms  
served with white wine cream sauce

42.00

or

- with fresh summer mushrooms  
sautéed in butter

42.00

## **Grilled Angus beef fillet from Argentina**

with young fried potatoes and fresh market  
vegetables

- with chilli and green pepper

or

- spicy herb butter

130 gr. 44.00

180 gr. 57.00

### **Producing countries of our meat**

Poultry/ duck:	Switzerland, Hungary
Beef:	Argentina
Veal:	Switzerland
Pork:	Switzerland
Lamb:	New Zealand

# Dessert

<b>Chocolate cake “Quaglinos”</b> served with whipped vanilla cream	<b>11.50</b>
<b>Crema Catalana</b> served with sour cream ice	<b>13.50</b>
<b>Lemon grass Panna Cotta</b> with fresh strawberries and passion fruit	<b>12.50</b>
<b>Refreshing salad of citrus fruits</b> with lemon thyme and Szechuan pepper	<b>12.50</b>
<b>Cheese specialities</b> Assorted cheeses from France, Italy and Switzerland, served with a selection of bread and butter	<b>17.00</b>
<b>Ice Cream</b> Vanilla, sour cream, chocolate, mocha or pistachio	
<b>Sorbet</b> Lemon, strawberry and passion fruit	
per scoop	<b>4.00</b>
with whipped cream	<b>+ 1.80</b>
<b>Milk shake</b> Refreshing cool drink...	<b>9.50</b>

# **QUAGLINOS - TAKE AWAY**

**You can also buy all Quaglinos food & drinks  
for take away!**

**Please order 20 minutes in advance  
phone 043 456 86 76**