

Quers « HUUS » BURGERS

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Unserer Burger werden immer Medium zubereitet!

Chicken – Diva

*Pouletbrust (BRA) im Cornflakesmantel
mit grillierter Ananas, hausgemachter BBQ Sauce, Salat,
rote Zwiebelringe und Gurkenrelish im Laugenkäsebun*

CHF 23.00

Röschti – Graben

*Black Angus Rindsburger (CH) mit Raclettekäse, Salat,
rote Zwiebelringe, hausgemachter BBQ Sauce, Gurkenrelish
und Röschtitaler im Sesambrötli*

CHF 25.00

Garten Hüpfen

*Würziger Gemüseburger mit grilliertem Gemüse, Rucola,
rote Zwiebelringe und hausgemachter BBQ Sauce
im Süsskartoffelbrötli*

CHF 23.00

The Angus Joe

*Black Angus Rindsburger (CH) mit Parmaschinken (ITA), Brikäse,
Rucola, rote Zwiebelringe und hausgemachter BBQ Sauce im Blackbun*

CHF 25.00

Pulled Pork Burger

*Gerupftes und mariniertes Schweinefleisch (CH) mit Salat, Tomaten,
rote Zwiebelringe und Gurkenrelish*

CHF 23.00

Wählen Sie ihre Beilagen:

*Pommes Frites, Sweet Potato Fries, Krokette, Gemüse,
Bratkartoffeln, Basmatireis*

je CHF 6.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « SELFMADE » BURGERS

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Stellen Sie ihren Burger nach ihren belieben zusammen!

In jedem Burger ist Salat, Tomaten und Zwiebelringe inklusive!

1. Wählen Sie ihr hausgemachtes Brötli.

- Sesambrötli
- Laugenkäsebrötli
- Schwarzes Brötli
- Süsskartoffelbrötli

2. Wählen Sie ihr Patty.

- 1 Burger Patty (CH) CHF 16.00
 - Je weiterer Burger Patty (max.3) + CHF 9.00
- Poulet – Brüstli (BRA) paniert CHF 19.00
- Grill – Cheese CHF 19.00
- Vegi Burger CHF 15.00

3. Wählen Sie ihre hausgemachte Sauce.

- Tartarsauce
- BBQ Sauce
- Cocktailsauce

4. Wählen Sie ihre Zutaten.

Cheddar – Käse, Raclettekäse, Gorgonzola, Speck (CH), Spiegelei,
Avocado, Ananas, geröstete Zwiebeln, Jalapeños

je CHF 2.50

5. Wählen Sie ihre Beilagen.

Pommes Frites, Sweet Potato Fries, Krokette, Gemüse,
Bratkartoffeln, Basmatireis

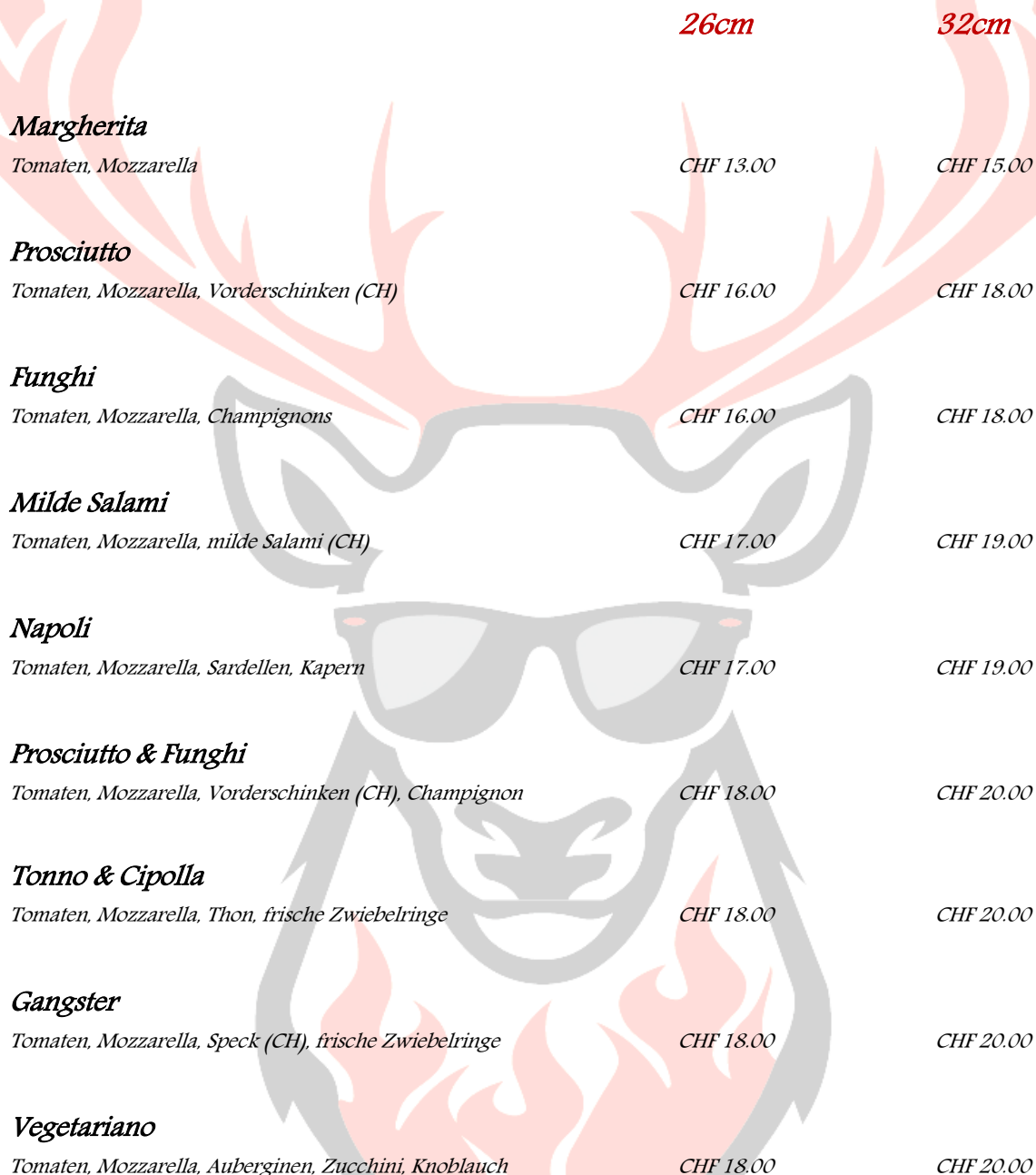
je CHF 6.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « HOLZOFEN » PIZZA

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Unsere Pizzen werden laufend, im grössten Holzofen Europas, für sie frisch zubereitet!!!



	<i>26cm</i>	<i>32cm</i>
<i>Margherita</i> <i>Tomaten, Mozzarella</i>	<i>CHF 13.00</i>	<i>CHF 15.00</i>
<i>Prosciutto</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (CH)</i>	<i>CHF 16.00</i>	<i>CHF 18.00</i>
<i>Funghi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i>	<i>CHF 16.00</i>	<i>CHF 18.00</i>
<i>Milde Salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella, milde Salami (CH)</i>	<i>CHF 17.00</i>	<i>CHF 19.00</i>
<i>Napoli</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i>	<i>CHF 17.00</i>	<i>CHF 19.00</i>
<i>Prosciutto & Funghi</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (CH), Champignon</i>	<i>CHF 18.00</i>	<i>CHF 20.00</i>
<i>Tonno & Cipolla</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thon, frische Zwiebelringe</i>	<i>CHF 18.00</i>	<i>CHF 20.00</i>
<i>Gangster</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck (CH), frische Zwiebelringe</i>	<i>CHF 18.00</i>	<i>CHF 20.00</i>
<i>Vegetariano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Knoblauch</i>	<i>CHF 18.00</i>	<i>CHF 20.00</i>

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « HOLZOFEN » PIZZA

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

26 cm

32 cm

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Vorderschinken (CH),
Champignons, Oliven

CHF 19.00

CHF 21.00

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Vorderschinken (CH),
Champignon, Peperoni

CHF 19.00

CHF 21.00

Vulcano

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (CH), Ei
Champignons

CHF 19.00

CHF 21.00

Monica Special

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken (CH), Ananas,
Mascarpone

CHF 19.00

CHF 21.00

Quattro Formaggi

Tomaten, 4 Käsesorten (Raclette, Gorgonzola,
Greyerzer und Mozzarella)

CHF 19.00

CHF 21.00

Diavolo (scharf 1)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncino

CHF 19.00

CHF 21.00

Calzone

Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella,
Vorderschinken (CH), Champignons, Ei

CHF 19.00

CHF 21.00

Frutti Di Mare

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

CHF 21.00

CHF 23.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « HOLZOFEN » PIZZA

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

26cm

32cm

Pizza Pollo

Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch (BRA), Peperoni

CHF 21.00

CHF 23.00

Della Casa (scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Vorderschinken (CH),
Gorgonzola, Champignons, Knoblauch, Peperoncino

CHF 21.00

CHF 23.00

Mafiosa

Tomaten, frische Büffelmozzarella, Steinpilze,
Cherrytomaten, Knoblauch

CHF 23.00

CHF 25.00

Times Square

Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella, Parmaschinken (ITA),
Mascarpone, Rucola, Parmesansplitter

CHF 23.00

CHF 25.00

La Bomba

Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs (NOR), Crème Fraîche,
Frühlingszwiebeln

CHF 23.00

CHF 25.00

Schneiders Quere (scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch (CH), Knoblauch,
Peperoncino

CHF 24.00

CHF 26.00

Black Tiger (scharf!)

Tomaten, Mozzarella, Black Tiger Crevetten (VNM),
Knoblauch, Peperoncino

CHF 26.00

CHF 28.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « AL METRO » PIZZA

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Stellen Sie ihre Holzofen – Pizza selbst zusammen. Von der kleinen Pizza «S» bis zur grössten «XL» Pizza haben Sie die Möglichkeit, sich ihre Holzofen – Pizza so zu kreieren, wie sie Ihnen am Besten schmeckt. Die Grundpizza besteht aus einem im Holzofen gebackenem Boden inkl. Tomatensauce und Mozzarella.

En Guete wünschen wir Ihnen!!!

Pizza «S» 25x40cm

- Inkl. Tomaten, Mozzarella

CHF 30.00

Pizza «M» 25x60cm

- Inkl. Tomaten, Mozzarella

CHF 40.00

Pizza «XL» 25x80cm

- Inkl. Tomaten, Mozzarella

CHF 50.00

Wählen Sie ihre Zutaten.

je CHF 3.00

- Cherrytomaten, Salami scharf, Ananas, Zwiebeln, frische Champignons, Zucchini, Rucola, Peperoni, Mascarpone, Artischocken, Vorderschinken (CH), Spinat, Oliven, Aubergine, Sardellen, Meeresfrüchte, Kapern, Gorgonzola, Kräuterbutter, Thon, Parmaschinken (ITA), Ei

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « FLEISCH » SPECIALS

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Marinierte Fleischspiesse frisch vom Grill.

Pouletschenkelspiessli 2 Stück

Mariniertes Pouletschenkelfleisch (CH)

CHF 16.90

Schweinshalsspiessli 2 Stück

Mariniertes Schweinehals (CH)

CHF 14.90

Crevettenspiessli 2 Stück

Marinierte Black Tiger Crevetten (VNM)

CHF 21.90

Rindsfiletspiessli 2 Stück

Mariniertes Rindsfilet (CH)

CHF 28.90

House Smoked « Buffalo Style »

Spareribs vom Schwein (CH) 450g

CHF 32.00

Spareribs vom Kalb (CH) 450g

CHF 39.00

5 Chicken Legs (CH) 350g

CHF 23.00

Hausgemachte Saucen.

je CHF 3.00

Tartarsauce

BBQ Sauce

Cocktailsauce

Wählen Sie ihre Beilagen.

Pommes Frites, Sweet Potato Fries, Kroketten, Gemüse,

Bratkartoffeln, Basmatireis

je CHF 6.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « KLASSIKER »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Paniertes Kalbsschnitzel (CH)

CHF 25.00

Quers Holzofenlasagne (zubereitungszeit 20 min.)

Mit Rindshackfleisch (CH) und würziger Tomatensauce

CHF 25.00

Clubsandwich

Pouletbrustfilet (CH), Speck (CH), Lattich, Gurken, Tomaten und hausgemachter Cocktailsauce, serviert mit Pommes

CHF 26.00

Fisch & Chips

Zanderfilet (KZ) im Bierteig dazu Country Fries und Tartarsauce

CHF 29.00

Orientalischer Brett (Vegetarisch)

Mit Baba Ghanoush, Taboulé – Salat, gegrillte Peperoni, Falafel, Joghurt – Gurke – Minze Dip und Fladenbrot

CHF 29.00

Chalbs – Cordon – Bleu Kugel

Zartes Kalbfleisch (CH) gefüllt mit Käse und Trutenschinken (CH)

CHF 34.00

2 Homemade Pies nach ihrer Wahl (zubereitungszeit 20 min.)

CHF 24.50

- Lauch – Käse (Vegi)
- Quorngehacktes Provencale (Vegi)
- Orientalisches Rindfleisch
- Poulet (CH) – Champignon

Wählen Sie ihre Beilagen:

Pommes Frites, Sweet Potato Fries, Kroketten, Gemüse,
Bratkartoffeln, Basmatireis

je CHF 6.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « CHINDERCHARTÄ »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Zu jedem Kindermenü wird ein 2dl Sirup oder Wasser serviert!

Hello Kitty

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Rüeblli

CHF 12.00

Madagascar

Hausgemachte knusprige Poulet – Nuggets (BRA) mit Pommes Frites und Rüeblli

CHF 12.00

Mickey Mouse

Pulled Pork Burger (Schwein/CH) mit Pommes Frites

CHF 12.00

Spongebob

Mini Cheeseburger (Rind/CH) mit Pommes Frites

CHF 12.00

Lightning Mc Queen

Spaghetti mit Tomatensauce

CHF 12.00

Kinderpizza Nemo

Tomaten, Mozzarella

CHF 12.00

Bob der Baumeister

Paniertes Kalbsschnitzel (CH) mit Pommes Frites

CHF 13.00

Paw Patrol

Mini Kalbs Cordon – Bleu – Kugel (CH) mit Pommes Frites

CHF 14.00

Dessert:

Kindercoupe Clown

1 Kugel Schoggi und 1 Kugel Erdbeerglace mit Rahm

CHF 8.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « FANTASIEÄ COUPES »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Unsere hausgemachte Glace ist immer einer Versuchung wert!

Bananensplit

2 Kugeln Vanilleglace, frische Banane, Schoggisauce,
Rahm und Mandelsplitter

CHF 11.90

Heissi Liebi

1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Waldbeerglace, heisse Himbeeren
und Rahm

CHF 10.90

Nusstraum

2 Kugeln Baumnussglace, Baumnüsse mit Caramel und Rahm

CHF 10.90

Ice – Café Traum

2 Kugeln Moccaglace, 1 Espresso aus 100% Arabica Bohnen,
Schoggisauce und Rahm

CHF 11.90

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanilleglace, heisse Schoggisauce separat und Rahm

CHF 9.90

Karibik Becher

1 Kugel Mandarinenglace, 1 Kugel Kokosglace,
frische Ananasscheibe, Rahm und Mango-Passionsfruchtsauce

CHF 11.90

Coupe Romanoff

1 Kugel Vanilleglace, frische Erdbeeren und Rahm

CHF 10.90

Portion frische Erdbeeren

CHF 9.00

Quers hausgemachte Glacesorten

Schoggi, Vanille, Mocca, Baumnuss, Kokos, Stracciatella,
Erdbeer, Waldbeere, Mandarine, Mango

je CHF 3.50
+ Rahm CHF 1.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « CRÊPES »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

<i>Nature</i>	CHF 8.90	<i>Apfelmus</i>	CHF 10.90
<i>Zimt und Zucker</i>	CHF 9.90	<i>Schoggi – Banane</i>	CHF 12.90
<i>Grand – Cru Schoggi</i>	CHF 10.90	<i>Mit Rahm</i>	+ CHF 1.50

Quers « FRAPPÈ »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

<i>Schoggifrappè</i>	CHF 7.90	<i>Stracciatellafrappè</i>	CHF 7.90
<i>Vanillefrappè</i>	CHF 7.90	<i>Bananenfrappè</i>	CHF 7.90
<i>Moccafrappè</i>	CHF 7.90	<i>Mangofrappè</i>	CHF 7.90
<i>Erdbeerfrappè</i> (saisonal mit frische Erdbeeren)	CHF 7.90	<i>Kokosfrappe</i>	CHF 7.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « VORSPIISÄ »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Tagessuppe

(fragen sie danach...)

CHF 7.00 / 10.50

Rassige Thai Curry – Kokossuppe (Vegan)

Mit Black Tiger Crevette (VNM) + CHF 2.50

CHF 9.50 / 12.50

Bruschetta Trio

Mit marinierten Tomaten, Champignon und Oliven - Tapanade

CHF 12.50

Pizzabrot frisch aus dem Holzofen

Mit frischen Rosmarin, Olivenöl und Balsamico

CHF 9.00

Grillierte Avocado mit Tomate – Mozzarella Ragout dazu Salsa Verde

CHF 12.50 / 18.00

Chnoblibrot mit kleinem Blattsalat (Vegi)

CHF 12.50

Schweizer Rindstartar (Mild, Medium oder Scharf)

CHF 19.00 / 34.00

- *Mit Cafè de Paris überbacken*
- *Mit Trüffelöl*
- *Mit Basilikumpesto*

CHF +1.50

CHF +1.50

CHF +1.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « Z'MORGE »

Montag – Samstag von 6.00 – 10.30.00 Uhr

Brottisch Z'Morge

Diverse Brote, Brötli, Gipfel vom Brottisch mit Konfitüre,
hausgemachtem Schoggiaufstrich, Honig und Butter

CHF 9.00

Hotelfrühstück

Diverse Brote, Brötli, Gipfeli vom Brottisch mit Konfitüre,
hausgemachtem Schoggiaufstrich, Honig, Butter, 4 verschiedene Cerealien,
Milch, Chai Samen, Goji Beeren, Kürbiskerne, Mandelstifte, Walnüsse,
Sonnenblumenkerne, Cranberrys, Käse, Fleisch, Joghurt, frischen Früchten,
Fruchtsäften und Birchermüsli

CHF 19.00

Frühstück à La Carte:

2 Spiegeleier

- Natur
- Mit Speck (CH)
- Mit Schinken (CH)

CHF 7.20

CHF 9.50

CHF 9.50

2 Rühreier

- Natur
- Mit Speck (CH)
- Mit Schinken (CH)

CHF 7.20

CHF 9.50

CHF 9.50

Omelette

- Natur
- Mit Speck (CH)
- Mit Schinken (CH)

CHF 7.20

CHF 9.50

CHF 9.50

Birchermüsli

CHF 7.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « SUPERBRUNCH »

Jeden Sonntag von 08.00 – 13.30 Uhr

Leckerer vom Buffet à Discretion

Kaltes Buffet & Warmes Buffet:

Diverse Sorten Brot, Kleinbrötli, Gipfeli, Zopf, Süßgebäck, Cremen, frische Früchte, hausgemachtes Birchermüsli, verschiedene Cerealien, Chai Samen, Goji Beeren, Kürbiskerne, Mandelstifte, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Käseplatte, Fleischplatte, geräucherter Lachs (NOR), Joghurt, Butter, Margarine, Konfitüre, hausgemachter Schoggi-Brottaufstrich, Würstli, Speck, Rösti, warmes Tagesgericht, Tagessuppe, Honig, Milch, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft

Frisch für Sie an unserer Live Cooking Station

- Rühreier
- Spiegeleier
- Omelette
- Waffeln
- Pancakes

À Discretion:

- Kaffeespezialitäten
- Schoggi (Kalt oder Warm)
- Verschiedene Tee

Erwachsene

CHF 40.00

Kinder vom 5. bis zum vollendeten 12. Lebensjahr

CHF 16.00

Kinder bis zum vollendeten 4. Lebensjahr dürfen sich als Begleitung eines Erwachsenen beim Superbäckerbrunch kostenlos am Buffet bedienen.
Getränke auf Berechnung.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « SALATE »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Bunter Blattsalat

CHF 6.50 / 14.00

Gemischter Salat

CHF 8.00 / 14.00

Mediterraner Salat

Grüner Salat, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Zucchettistreifen, Frühlingszwiebeln, Parmesan und Parmaschinken (ITA)

CHF 11.00 / 26.00

Ceaser Salat

Lattich, Parmesan, Poulet (BRA), Croutons

CHF 16.00 / 26.50

Poulet – Orangensalat

Blattsalat, kurz angebratene Pouletstreifen (BRA) mit Sesam und Orangenfilets

CHF 16.00 / 26.50

Crevetten – Avocado Salat

Grüner Salat, Avocado, angebratene Black Tiger Crevetten (VNM)

CHF 17.00 / 29.50

Mango – Lachs Bowl

Eisbergsalat, Mango, gebeizte Lachswürfel (NOR), Zucchetti, Radieschen, Basmatireis und schwarzer Sesam

CHF 17.00 / 29.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « SOFTDRINKS »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Hahnwasser</i>	CHF 1.00	CHF 1.00
<i>Grander Wasser mit Kohlensäure</i>	CHF 2.90	CHF 3.90
<i>Grander Wasser ohne Kohlensäure</i>	CHF 2.90	CHF 3.90
<i>Valsler</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Valsler Silence</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Fanta</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Elmer Citro</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Lipton Ice Tea</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Rivella Rot</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Rivella Blau</i>	CHF 4.90	-----
<i>Möhl Apfelschorle</i>	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Möhl Suure Moscht Alkoholfrei</i>	-----	CHF 5.90
<i>Möhl Suure Moscht mit Alkohol</i>	-----	CHF 5.90
<hr/>		
<i>Kinley Tonic water 2dl</i>		CHF 4.90
<i>Kinley Bitter Lemon 2dl</i>		CHF 4.90
<i>Kinley Ginger Ale 2dl</i>		CHF 4.90
<i>San Pellegrino Sanbitter 1dl</i>		CHF 4.60
<i>Red Bull Dose 250ml</i>		CHF 5.90
<hr/>		
<i>Orangensaft (frisch gepresst) 3dl</i>		CHF 5.90
<i>Mangosaft 3dl</i>		CHF 5.90
<i>Tomatensaft 2dl</i>		CHF 4.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « PASTA » SPECIALS

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.00 Uhr

Wahlweise mit Spaghetti oder Penne .

Napoli

Würzige Tomatensauce

CHF 13.90 / 17.90

All' Arrabiata

Würzige Tomatensauce mit Peperoncino

CHF 13.90 / 17.90

Bolognese

Würzige Tomatensauce mit Rindshackfleisch (CH)

CHF 19.90 / 23.90

Carbonara

Rahmsauce mit Speck (CH) und Ei

CHF 19.90 / 23.90

Basilikumpesto

Gehackter Basilikumpesto mit Knoblauch

CHF 19.90 / 23.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers «BIERE»

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Offenausschank:

	<i>2dl</i>	<i>30dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Usterbräu Original</i>	CHF 3.90	CHF 4.90	CHF 5.90
<i>Usterbräu Panaché (Süss/Sauer)</i>	CHF 3.90	CHF 4.90	CHF 6.90
<i>Züri – Weizen (Fläschli)</i>	----	CHF 4.90	----
<i>Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)</i>	----	CHF 4.90	----

Premium Handmade Swiss Beer from Sudwerk.

Quer's Fire Brew – Baker's Golden Ale 33cl

Kräftig goldfarben, süffig, erfrischend

Trinktemperatur: 8° - 12°C

Passt zu Geflügel, Fisch, Wurst und Pastetli

Ein Luxus Helles!

CHF 6.90

Western Rider – Pale Ale 33cl

Bernsteinfarbig, malzig, hopfig

Trinktemperatur: 8° - 12°C

Passt zu grilliertem Fleisch (BBQ) und Wild

Ausgezeichnet mit der Bronze Medaille SIOS Trophy 2011

CHF 6.90

Summit – Indian Pale Ale 33cl

Klassisches IPA für Hopfenliebhaber, ein wahres «Hopfenfest»

Ein grosses Bouquet von würzigen, frischen hopfen

Trinktemperatur: 4° - 8°C

CHF 8.90

Pacific Pioneer – Porter 33cl

Schwarz wie die Nacht, feine Röstnoten und Kaffee-Aromen

Trinktemperatur: 10° - 14°C

Passt zu Käsegerichten, zum Dessert oder zur Zigarre

Auszeichnung: Bronze Medaille SIOS Trophy 2011,

Bronze Medaille WM 2012 (European Beer Star)

CHF 6.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « KAFI »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir Ihnen auch Koffeinfrei an!

Gerne bereiten wir Ihnen, Ihr heissgetränk auch mit Sojamilch oder Laktosefreier Milch zu

<i>Cafe Crema</i>	<i>CHF 4.20</i>	<i>Milchkaffe</i>	<i>CHF 5.90</i>
<i>Espresso</i>	<i>CHF 4.20</i>	<i>Latte Macchiato</i>	<i>CHF 6.30</i>
		<i>auch mit Caramel oder Vanille</i>	<i>+ CHF 0.90</i>
<i>Doppio Espresso</i>	<i>CHF 5.90</i>	<i>Baileys Cafe</i>	<i>CHF 8.90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>CHF 4.90</i>	<i>Kafi Lutz</i>	<i>CHF 8.00</i>

Quers « Tee – Spezialitäten »

<i>Earl Grey</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Alpenkräuter Tee</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Ostfriesische Blattmischung</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Verveine Tee</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Pfefferminz Tee</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Jasmin Tee</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Kamillen Tee</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Tropentraum</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Roiboss</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Fruchtwichtel</i>	<i>CHF 4.50</i>
<i>Roiboss Vanille</i>	<i>CHF 4.50</i>	<i>Hawaii Cocktail</i>	<i>CHF 4.50</i>

Auch als Ice Tea zugenossen CHF 4.90

das Glas!!!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers «SCHOGGI»

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

*Unsere verführerische Haus – Schoggi wird hergestellt aus feinsten
Grand – Cru Pralinè Couverture, serviert in unserer Quer – Tasse!*

Haussschoggi Kleine Sünde «S»

*Immer eine Versuchung wert
zusätzlich mit Rahm*

CHF 4.20
CHF 0.90

Haussschoggi Mittelmass «M» mit Rahm

*Der geliebte Klassiker
zusätzlich mit Rahm*

CHF 5.90
CHF 1.30

Haussschoggi Quer's Schoggi – Orgie «XXL»

*Der Absolute Schoggi – Genuss in der Mega – Tasse
zusätzlich mit Rahm*

CHF 8.20
CHF 1.50

Ovomaltine 3dl

Kalt oder Warm

CHF 4.90

Caotina 3dl

Kalt oder Warm

CHF 4.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « HUUS WEINE »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Geschichte. Was Markus Schneider in den letzten Jahren geleistet hat, ist kaum zu glauben. 1994 hat er sozusagen bei null angefangen. Und heute, 25 Jahre später, bearbeitet er mit seinem Team über 92 Hektar, füllt pro Jahr zirka 800.000 Flaschen ab und wird von der deutschen Fachpresse als «Das Phänomen» und «Der Liebling der jungen Szene» bezeichnet.

Rotweine

Schneider Ursprung

CHF 7.90 / CHF 49.00

Traubensorten:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Cabernet Mitos

Vinifikation:

Handgelesene Trauben, schonende Pressung, Ausbau im Edelstahltank und im grossen Eichenfass, die Farbe ist purpurrot, das Bukett ist reintönig und frisch

Charakter:

Erinnert an rot und schwarzbeerige Früchte, Aromen von reifen Erdbeeren, der Gaumenfluss ist sanft und hat eine Charmante Weichheit, bezaubernde Balance und Süffigkeit durch die tragende Säure.



Schneider Black Print

CHF 9.90 / CHF 70.00

Traubensorte:

St. Laurent, Syrah Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinifikation:

Handlese von hochreifen und Gesunden Trauben, traditionelle Maischegärung im Holzgärbottich und Rotweinfermenter, Standzeit 14 Wochen, schonende Pressung, Ausbau im Holzfass

Charakter:

Farbe ist tiefdunkel wie schwarze Tinte, Die Nase ist total abgefahren mit komplexen Aromen von Cassis, Kirschen, Stachelbeere, Himbeere, Thymian und Wacholder. Am Gaumen Konzentriert und vielschichtig.



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « HUUS WEINE »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Weisswein

Schneider Chardonnay

CHF 6.90 / CHF 47.00

Traubensorte:
Chardonnay

Vinifikation:
Das Traubengut wird nach der selektiven Ernte einer 12 – stündigen kühlen Maischestandzeit unterzogen. Anschliessend wird schonend gepresst und im temperaturgesteuerten Edelstahltank vergoren, bevor der Wein nach einer kurzen Reifephase abgefüllt wird.

Charakter:
Helles strohgelb, ausgeprägte Nase nach exotischen Früchten, am Gaumen bestechen reife Papaya und Mango sowie zitrusfrüchte, schmelzige Textur und die frische Säure ergeben ein herrliches Spiel am Gaumen



Roséwein

Schneider Rosé

CHF 6.90 / CHF 47.00

Traubensorte:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, St. Lauren

Vinifikation:
Handgelesene Trauben, 6 Stunden auf der Maische belassen um die Aromaextraktion zu fördern, schonende Pressung, Gärung wurde kontrolliert im Holzfass und edelstahltank durchgeführt

Charakter:
Üppiger Duft nach Himbeere und Johannisbeere, leicht florale Anklänge, enorme Saftigkeit am Gaumen, spritzig frischer Abgang



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « WEINE »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Für Sie auserwählte Weine aus dem Hause «Baur Au Lac»

Rotweine

Primitivo Tarantino Trullari, IGT

CHF 6.90 / CHF 46.00

Produzent: Principe di San Martino

Herkunft: Italien/Puglia, Brindisi

Traubensorte: Primitivo

Ripasso Casa Lupo

CHF 7.90 / CHF 55.00

Produzent: Paladin

Herkunft: Italien/Veneto

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Jeninser Pinot Noir

CHF 8.90 / CHF 59.00

Produzent: Georg Schlegel

Herkunft: Schweiz/Bündnerland

Traubensorte: Pinot Noir

Due Amici Merlot

CHF 10.90 / CHF 75.00

Produzent: Guido Brivio

Herkunft: Schweiz/Tessin

Traubensorte: Merlot

Figuro 12 Crianza, DO

CHF 9.90 / CHF 69.00

Produzent: Bodegas Gracia Figuro

Herkunft: Spanien/Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Figuro 15 Crianza, DO

CHF 69.00

Produzent: Bodegas Gracia Figuro

Herkunft: Spanien/Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « WEINE »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Für Sie auserwählte Weine aus dem Hause «Baur Au Lac»

Weissweine

Roero Arneis «Serra Lupini», DOCG

CHF 6.90 / CHF 41.00

Produzent: *Dominico Negro*

Herkunft: *Italien/Piemont*

Traubensorte: *Arneis*

Pinot Grigio, DOC Südtirol

CHF 7.90 / CHF 50.50

Produzent: *Cantina Colterenzio*

Herkunft: *Italien/Alto Adige*

Traubensorte: *Pinot Grigio*

Epesses Réserve Baur Au Lac, AOC

CHF 7.90 / CHF 49.50

Produzent: *Baur Au Lac*

Herkunft: *Schweiz/Waadtl*

Traubensorte: *Chasselas*

Verdejo Quivira, DO

CHF 5.90 / CHF 41.00

Produzent: *Bodega Atlaencina Global*

Herkunft: *Spanien/Rueda*

Traubensorte: *Verdejo*

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « APERÒ & COCKTAILS »

Montag – Sonntag von 11.00 – 22.30 Uhr

Sekt & Champagner

«Circle» Prosecco, DOC 75dl

CHF 7.90 / 49.00

Produzent: Cantina Paladin

Herkunft: Italien, Veneto

Traubensorte: 100% Prosecco

Andrè Clouet Brut Grande Reserve, AOC 75dl

CHF 98.50

Produzent: Andrè Clouet / Jean François Clouet

Herkunft: Frankreich, Champagne

Traubensorte: Pinot Noir

Cocktail's

Gespritzter Weisswein

CHF 7.50

Aperol Spritz

CHF 10.50

Hugo

CHF 10.50

Mojito

4cl Bacardi, Rohrzucker, Limetten,
frische Minze, Soda

CHF 14.00

Mangorinha Ale

4cl Cachaca, 2cl Mangosaft,
Limettensaft, Ginger Ale,
Eiswürfel

CHF 14.00

Caipirinha

4cl Cachaça, Eis, Limetten,
Rohrzucker, Crushed Ice

CHF 14.00

Moscow Mule

4cl Vodka, Ginger Beer,
Limetten, Crushed Ice

CHF 14.00

El Diablo

6cl Tequila, 2cl Cassis,
Limettensaft, Eiswürfel

CHF 14.00

Campari Cup

3cl Gin, 3cl Campari,
Grapefruitsaft, Crashed Ice

CHF 14.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



SCHNEIDERS

quer

Liebe Gäste Herzlich Willkommen im Schneider's Quer,

« Im Zeitalter von WhatsApp, Twitter, Instagram, Facebook, Youtube usw. ist es wohl die grösste Herausforderung, dass Sie Zeit für sich und Ihr Umfeld finden. Genau das wollen wir Ihnen bieten. Schalten Sie ab, lehnen sie sich zurück und geniessen Sie den Moment für sich oder mit Ihren Lieben im einmaligen Ambiente von Schneider's Quer.

Ihre Vorstellungen und Wünsche wollen wir nicht nur erfüllen, sondern auch Übertreffen.

Auf was warten Sie denn noch....?

Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Welt und lassen Sie sich von uns verwöhnen.»

Danke für Ihren Besuch und Ihre Treue zum Quer,

Roland Schneider und das Quer-Team

En Guete!!!

W-Lan

Name: Schneiders_BG

Passwort: Welcome2QuerINN!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « MONATSWEIN »

Montag – Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.30

Markus Schneider Sauvignon Blanc «Kaitui»

Weinart:

Weisswein

Geschmack:

Trocken

Weinstil:

fruchtig, komplex, aromatisch

Anbaugebiet / Land:

Pfalz / Deutschland

Weingut:

Markus Schneider

Rebsorte:

Sauvignon Blanc



Weinbeschreibung:

In der Nase zeigt dieser Sauvignon Blanc deutliche Stachelbeere. Einen Schluck später offenbart der Wein mit facettenreicher Frucht sein volles Potenzial. Grapefruit, grüner Apfel und saftige Nektarine vereinen sich mit zarter Vanille. Rauchpaprika verleiht dem Genuss Tiefe. Dabei ist der Sauvignon Blanc KAITUI Fumé nie dominant und bewahrt sich einen präsenten, aber keinesfalls behäbigen Körper. Feuerstein und Minze verwandeln den langen Nachhall in einen spannenden Abschied.

Preis:

CHF 7.90 / 49.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Quers « SPIRITUOSEN »

Montag – Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.30

Grappa 2cl

Grappa Bodega Fumè 42% Vol.

CHF 8.90

Grappa Bodega Morbida 38% Vol.

CHF 8.90

Grappa di Brunello « La Gerla » 43% Vol.

CHF 12.90

Grappa di Arneis Piega 42% Vol.

CHF 12.90

Whiskey 2cl

Highland Single Malt

Oban 14 Years old 43% Vol.

CHF 12.90

Single Malt Whiskey of the Isles

Lagavulin (Islay) 16 Years old 43% Vol.

CHF 13.90

Talisker (Islay of the Skye) 10 Years old 45% Vol.

CHF 12.90

Cognac 2cl

Remy Martin VSOP 40% Vol.

CHF 10.90

Gin 4cl

Bombay Sapphire Gin 40% Vol.

CHF 10.90

Hendricks Gin 37% Vol.

CHF 12.90

Vermouth 4cl

Martini Bianco 15 % Vol.

CHF 8.90

Rum 2cl

Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela 40% Vol.

CHF 15.90

Bacardi Añejo 4 Años 40% Vol.

CHF 8.90

Vodka 4cl

Stolichnaya Red 40% Vol.

CHF 9.90

Likör 4cl

Appenzeller Alpenbitter 29% Vol.

CHF 8.90

Ramazotti Amaro 30% Vol.

CHF 8.90

Sambuca Molinari 42% Vol.

CHF 8.90

Baileys Irish Cream 17% Vol.

CHF 8.90

Amaretto Di Saronno Originale 38% Vol.

CHF 10.90

Limoni Limoncello del Ticino 25% Vol.

CHF 12.90

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



Liebe Gäste,

***Für Informationen zu
Allergenen in den
einzelnen Gerichten***

***wenden Sie sich bitte an unsere
Mitarbeiter.***

Vielen Dank für Ihren Besuch und beehren Sie uns bald wieder!

Auf wiederluege!

Ihr Schneiders Quer Team