

**QUADRO
FOR
PASSION
& EXCELLENCE**

UNSER SERVICE

QUADRO

Wir empfangen Sie gerne zu folgenden Zeiten in unserem Restaurant:

Montag bis Freitag: 10 bis 21.30 Uhr

Küche: 11 bis 21 Uhr

Samstag und Sonntag: 10 bis 21 Uhr

Küche: 11 bis 20.30 Uhr

Allergien

Bei Fragen zu Allergenen gibt Ihnen unser Serviceteam gerne Auskunft.

Auch wenn bestimmte Stoffe nicht als Zutaten verwendet werden, können aus produktionstechnischen Gründen Spuren davon im Gericht enthalten sein. Auf Wunsch erhalten Sie gerne einen Einblick in unseren Allergennachweis.

Legende: CH / Schweiz, VN / Vietnam, IRL / Irland, ITA / Italy

FAO-Gebiete: 05 / Europa, 27 / Nordostatlantik, 51 / Westlicher Indischer Ozean

* Fleisch ausländischer Herkunft:

¹ Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

² Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

³ Unsere Backwaren stammen aus Schweizer Produktion.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

OUR SERVICE

QUADRO

Our restaurant is open at the following times:

Monday to Friday: 10 am to 9.30 pm

Kitchen: 11 am to 9 pm

Saturday and Sunday: 10 am to 9 pm

Kitchen: 11 am to 8.30 pm

Allergies

Our service team will gladly assist you with any allergy-related questions you may have.

It is possible that dishes may contain traces of certain substances even if they are not used as ingredients. On request, we will be pleased to show you a detailed list of the allergens in our meals.

Key: CH / Switzerland, VN / Vietnam, IRL / Ireland, ITA / Italy

FAO areas: 05 / Europe, 27 / Northeastern Atlantic, 51 / Western Indian Ocean

* Meat of foreign origin:

¹ may have been produced with hormonal growth promoters.

² may have been produced with non-hormonal growth promoters, such as antibiotics.

Our baked goods are made in Switzerland.

All prices are in CHF and include 8.1% VAT.

Lieber Gast

Lassen Sie sich überraschen! Eine marktfrische, jahreszeitlich orientierte Küche setzt Spontanität und Flexibilität voraus. Frühling und Sommer mixen ihre Duftcocktails jedes Jahr neu und verführen mit Aromenvielfalt und Farbenpracht. Es bereitet mir Freude, bei kleinen Produzenten der näheren Umgebung einzukaufen. Köstlich, die ersten aromatischen Spargeln aus Flaach oder duftende Erdbeeren aus dem Thurgau. Ein wenig später sonnenverwöhnte Tomaten aus dem Tessin, Zucchetti, Karotten, Artischocken und jede Menge frische Kräuter. Die Qualität unseres Natura-Kalbfleischs aus dem letzten Urwald der Schweiz, dem Muotatal, und feinste Stücke vom Schwein aus dem Luzerner Hinterland werden Sie begeistern. Heimische Felchen, eine Rarität, schaffen den Sprung aus dem Zürichsee direkt auf Ihren Teller. Sich bei der Kreation der Speisekarte den Launen der Natur hingeben zu dürfen, ist ein Privileg, das wir in der Klinik Hirslanden besonders schätzen. Die vitaminreiche, ausgewogene und schonende Zubereitung der Speisen hält sich in der Küche der Klinik Hirslanden die Waage mit dem stets spannenden, kreativen Spiel von Aromen, Texturen und Geschmacksrichtungen.

Willkommen im ausgewählten Kreis der Geniesserinnen und Geniesser.

Dear guest,

You're in for a real surprise. Market-fresh, seasonal cuisine is all about spontaneity and flexibility. Every year, spring and summer produce a new and exciting blend of aromas and tempt us with their bright colours and rich diversity. I take great pleasure in sourcing our ingredients from small, regional producers. The season's first asparagus from Flaach and the sweet-smelling strawberries from Thurgau are simply delicious. Later in the summer, there are sun-kissed tomatoes from Ticino, courgettes, carrots, artichokes and all kinds of fresh herbs. The quality of our Natura veal from the last virgin forest in Switzerland, the Muota valley, and the finest pieces of pork from the Lucerne hinterland will delight you. Local 'Felchen' whitefish, a rarity, are so fresh they positively jump straight from Lake Zurich onto your plate. The privilege of creating a menu in keeping with the changing whims of nature is something we are very grateful for at Klinik Hirslanden. Our nutritious, balanced and careful food preparation is enhanced by the exciting and creative interplay of aromas, textures and tastes which are always such an integral part of the cuisine at Klinik Hirslanden.

Welcome to our exclusive dining experience for lovers of fine food.



Andreas Schels
Executive Chef
Klinik Hirslanden Zürich





FRÜHSTÜCK

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUONGIORNO

Wenn Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammenstellen möchten, wählen Sie aus dem nachstehenden Angebot aus:

Preise in CHF

Frühstück Continental	16.00
Café crème, Milch warm oder kalt Ovomaltine, Schokolade oder Tee Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre oder Honig, Orangensaft	
Frühstück Hirslanden	22.00
Café crème, Milch warm oder kalt Ovomaltine, Schokolade oder Tee Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre oder Honig, Orangensaft, Aufschnittteller (CH) und 1 Portion Käse, Fruchtjoghurt oder Birchermüesli	
Frühstückserweiterung	
Gekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	7.00
Spiegeleier	7.00

BREAKFAST

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUONGIORNO

If you would like to put your breakfast together yourself, please select from the following options:

Prices in CHF

Continental breakfast	16.00
Coffee cream, warm or cold milk Ovomaltine, chocolate drink or tea Butter croissant and bread with butter and jam or honey, orange juice	
Hirslanden breakfast	22.00
Coffee cream, warm or cold milk Ovomaltine, chocolate drink or tea Butter croissant and bread with butter and jam or honey, orange juice, selection of cold meats (CH) and 1 portion of cheese, fruit yoghurt or Bircher muesli	
Breakfast extras	
Boiled egg	3.50
Scrambled eggs or omelette	7.00
Fried eggs	7.00



KALTE VORSPEISEN

Preise in CHF

Caesar Salat mit Avocados, Croûtons, Sardellen-Dressing und Maispouardenfilets (CH) oder mit sautierten Riesenkrevetten (VN)	23.00	30.00
Duo von Melonen mit Parma Schinken (ITA), Rucola und grünen Pfefferkörnern	20.00	28.00
Beefsteak-Tatar mit Senfeis, Kapernäpfeln, Schalotten und Briochetoast	24.00	34.00
Bunter Tomatensalat mit Mozzarella-Nodini, Basilikum-Pesto und Limetten-Öl	13.00	19.50
Blattsalate Quadro mit Nostrano Gurken, Lupi Oliven, Kräutern, Ei, Frühlingszwiebeln und Dressing nach Wahl	11.00	14.00

COLD STARTERS

Prices in CHF

Caesar salad with avocado, croutons, anchovy dressing and corn-fed poulard fillets (CH) or with sautéed king prawns (VN)	23.00	30.00
Two types of melon with Parma ham (ITA), rocket and green peppercorns	20.00	28.00
Beefsteak tartare with mustard ice cream, caper berries, shallots and brioche toast	23.00	34.00
Heritage tomato salad with mozzarella-nodini, basil pesto and lime oil	13.00	19.50
Quadro leaf salad with Nostrano cucumber, Lupi olives, herbs, egg, spring onions and dressing of your choice	11.00	14.00



WARME VORSPEISEN

Suppen	Preise in CHF	
Crèmesuppe von Ramata Tomaten mit Basilikum-Öl und Jakobsmuschel (FAO 27)		16.00
Doppelte Kraftbrühe vom Geflügel (CH), Pilzravioli und kleines Gemüse		13.00
Warme Vorspeisen, vegetarische und vegane Gerichte		
Pad thai mit Bio Tofu, Frühlingslauch, Koriander, Limette und Spiegelei	21.00	30.00
Zweierlei Kartoffel-Gnocchi mit jungem Spinat, Karotten und Pommery-Senfsauce	22.00	29.00
Spaghettini «Aglio e Olio» mit sautierten Riesenkrevetten (VN) und Saporini Tomaten		31.00
Penne mit Lupi Oliven, Zucchini, grünen Bohnenkernen, Pilzen und Belper Knolle		28.00
Veganes Geschnetzeltes mit Pilzen nach Zürcher Art		31.00

WARM STARTERS

Soups	Prices in CHF	
Cream soup of Ramata tomatoes with basil oil and scallop (FAO 27)		16.00
Double poultry consommé (CH), Mushroom ravioli and thinly sliced vegetables		13.00
Warm starters, vegetarian and vegan dishes		
Pad Thai with organic tofu, spring onions, coriander, lime and fried egg	21.00	30.00
Two kinds of potato gnocchi with baby spinach, carrots and Pommery mustard sauce	22.00	29.00
Spaghettini 'Aglio e Olio' with sautéed king prawns (VN) and Saporini tomatoes		31.00
Penne with Lupi olives, courgette, green bean seeds, mushrooms and 'Belper Knolle' cheese		28.00
Vegan ragout Zurich style with mushrooms		31.00



FISCH

Preise in CHF

Sautiertes Wolfsbarschfilet (FAO 27) auf Artischocken-Kefen-Cassoulet und Rucolasauce	35.00	49.00
Medaillon vom Swiss Alpin Lachs mit Kohlrabigemüse, Spinat-Gnocchi und Champagnersauce	32.00	47.00
Seezungenfilet und Carabineros (FAO 27 & 51) auf buntem Wok-Gemüse, Kokosnuss und rotem Curry	38.00	55.00

BEILAGEN

Hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln,
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

FISH

Prices in CHF

Sautéed fillet of sea bass (FAO 27) served on artichoke and sugar pea cassoulet and rocket sauce	35.00	49.00
Medallion of Swiss Alpine salmon with kohlrabi, spinach gnocchi and champagne sauce	32.00	47.00
Fillet of sole and carabineros (FAO 27 & 51) served on colourful stir-fried vegetables, coconut and red curry sauce	38.00	55.00

SIDE DISHES

Homemade noodles, rice, new potatoes,
steamed potatoes or potato rösti



FLEISCH

Preise in CHF

Sautierte Brust vom «Ribelmals-Huhn (CH)» mit Kefen, Saisonpilzen und Kerbelrahmsauce	38.00	
Gebratene Leberschnitte vom Natura Kalb (CH) mit glasierten Äpfeln, jungen Zwiebeln und Limetten-Thymian-Jus	28.00	42.00
Gebratenes Kotelett vom Bierschwein (CH) auf Grillgemüse, Rucola-Butter und Chimi Churri-Sauce		41.00
Steak vom Rindsfilet (IRL) auf Wurzelspinat mit cremigen Austernpilzen und Voatsiperifery Pfeffersauce	38.00	55.00

BEILAGEN

Hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln,
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

MEAT

Prices in CHF

Sautéed breast of corn-fed chicken (CH) with sugar peas, seasonal mushrooms and chervil cream sauce	38.00	
Roasted slice of organic veal liver (CH) with glazed apples, spring onions and lime-thyme jus	28.00	42.00
Pan-fried beer pork chop (CH) served on grilled vegetables, rocket butter and chimichurri sauce		41.00
Beef fillet steak (IRL) served on root spinach with creamy oyster mushrooms and voatsiperifery pepper sauce	38.00	55.00

SIDE DISHES

Homemade noodles, rice, new potatoes,
steamed potatoes or potato rösti



SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Preise in CHF

Beeren-Zitronengras-Tiramisu mit Mandelkrokant und Himbeersorbet	14.00
Halbgefrorenes von der Maracaibo Schokolade mit Mousse und Kompott von Mango	16.00
New Yorker Cheese Cake mit gemischten Beeren und Yuzu Sorbet	14.00
Auf Anfrage verschiedene Eissorten	pro Kugel 4.00

SWEET TEMPTATIONS

Prices in CHF

Berry and lemongrass tiramisu with almond brittle and raspberry sorbet	14.00
Parfait of Maracaibo chocolate with mousse and mango compote	16.00
New York cheesecake with mixed berries and yuzu sorbet	14.00
On request, different flavours of ice cream	per scoop 4.00

