

**QUADRO
FOR
PASSION
& EXCELLENCE**

UNSER SERVICE

QUADRO

Wir empfangen Sie gerne zu folgenden Zeiten in unserem Restaurant:

Montag bis Freitag: 10.00 bis 21.30 Uhr

Küche: 11.00 bis 21.00 Uhr

Samstag und Sonntag: 10.00 bis 21.00 Uhr

Küche: 11.00 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 Allergen-Nachweis.

Legende: FRA/Frankreich, IRL/Irland, AUT/Österreich, CH/Schweiz,

TH/Thailand, ITA/Italien

FAO-Gebiet: 05 Europa / 27 Nordostatlantik / 37 Mittelmeer /

71 Westlicher Pazifik / 81 Südwestpazifik

* Fleisch ausländischer Herkunft:

¹ kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

² kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

OUR SERVICE

QUADRO

Our restaurant is open at the following times:

Monday to Friday: 10:00 am to 9:30 pm

Kitchen: 11:00 am to 9:00 pm

Saturday and Sunday: 10:00 am to 9:00 pm

Kitchen: 11:00 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: FRA/France, IRL/Ireland, AUT/Austria, CH/Switzerland, TH/Thailand, ITA/Italy

FAO area: 05 Europe / 27 Northeastern Atlantic / 37 Mediterranean /

71 Western Pacific / 81 Southwestern Pacific

* Meat of foreign origin:

¹ may have been produced with growth-promoting hormones.

² may have been produced with antibiotics and/or other anti-microbial growth promoters.

All prices are in CHF and incl. 7.7% VAT.

Lieber Gast

Dieser Sommer hat uns mit viel Sonnenschein verwöhnt. Seine Früchte und Gemüse sind eine aromatische Mise en Place für unsere Herbstgerichte! Schätze aus den Plantagen und Gärten heimischer Betriebe haben uns zu neuen Gerichten inspiriert. Dank kühler Nächte entfalten unterirdisch wachsende Gemüse wie Randen, Rüben und Topinambur besonders köstliche Aromen. Die weissen Trüffel aus dem Piemont oder die schwarzen Perigordtrüffel geben in dieser Jahreszeit schlichten Gerichten wie Risotto oder Pasta einen unverkennbaren Geschmack.

Wir freuen uns, Sie mit Professionalität und erstklassigen Produkten zu verwöhnen und so zu Ihrem Genuss, Ihrer Lebensfreude und Gesundheit beizutragen. 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 Geschmácken. Genuss und Lebensfreude sind die besten Begleiter in eine gesunde Zukunft.

Willkommen im auserwählten Kreis der Geniesser.

PASSION FOR GOOD TASTE

This summer, we were blessed with a great deal of sunshine. The resulting abundance of fruit and vegetables form an aromatic mise en place for our autumn dishes. Treasures from the fields and gardens of local growers inspired us to develop a series of new culinary creations. Thanks to the cool nights, vegetables growing underground like beetroot, turnips and Jerusalem artichokes have all matured with particularly delicious aromas. At this time of year, white truffles from Piedmont and black Perigord truffles give simple dishes like risotto or pasta an unmistakable flavour.

We look forward to wowing you with professionalism and top-quality products – and contributing to your health, enjoyment and zest for life in the process. Nutritious, balanced and careful food preparation is carefully offset against the exciting, creative interplay of aromas, textures and tastes which are always such an integral part of the cuisine of Klinik Hirslanden. Enjoyment and a zest for life are optimum companions for a healthy future.

Welcome to the exclusive circle of lovers of fine food.



**Albert Hubmann,
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 CHF
Frühstück Continental	10.00
Café crème, Milch warm oder kalt Ovomaltine, Schokolade oder Tee Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre oder Honig, Orangensaft	
Frühstück Hirslanden	16.00
Café crème, Milch warm oder kalt Ovomaltine, Schokolade oder Tee Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre oder Honig Orangensaft, Aufschnitteller (CH) und 1 Portion Käse, Fruchtjoghurt oder Birchermüesli	
Frühstückserweiterung	
Gekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	7.00
Spiegelei	7.00
Portion gebratener Speck (CH)	1.50

BREAKFAST

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUONGIORNO

If you prefer to compose your breakfast yourself, please choose from the following selection:

	Prices CHF
Continental breakfast	10.00
Coffee with cream, warm or cold milk Ovomaltine, hot chocolate or tea Butter croissant and bread, butter, jam or honey, orange juice	
Hirslanden breakfast	16.00
Coffee with cream, hot or cold milk Ovomaltine, hot chocolate or tea Butter croissant and bread, butter, jam or honey, orange juice Selection of cold meats (CH) and a portion of cheese, fruit yoghurt or Bircher muesli	
Breakfast extras	
Boiled egg	3.50
Scrambled egg or omelette	7.00
Fried egg	7.00
Portion of fried bacon (CH)	1.50



KALTE VORSPEISEN

	Preise CHF	
Bresaola (IT) mit jungem Nüsslisalat, Granatapfel, sautierten Saisonpilzen, Sbrinz-Möckli und Balsamico-Dressing	18.00	26.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, bunten Blattsalaten, Cashew-Kernen mit Thymian und Portwein-Feigen	16.00	22.00
Vitello tonnato (CH & FAO71) mit Glattpetersilie, Limetten und Kapernäpfeln	19.00	28.00
Beefsteak Tatar (CH) mit Schalotten, Toastbrot und Butter	20.00	31.00
Lauwarmer Salat von Saporini Tomaten mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto	11.00	18.00
Blattsalate «Quadro» mit Ei, Radieschen und Kräutern	9.00	11.00

COLD STARTERS

	Prices CHF	
Bresaola (IT) with young lamb's lettuce, pomegranate, sautéed seasonal mushrooms, Sbrinz-Möckli cheese and a balsamic vinegar dressing	18.00	26.00
Gratinated goat cheese with honey, mixed lettuce leaves, cashew nuts with thyme and port wine figs	16.00	22.00
Vitello tonnato (CH & FAO71) with flat-leaf parsley, lime and caper berries	19.00	28.00
Beef steak tartare (CH) with shallots, toast and butter	20.00	31.00
Lukewarm salad with Saporini tomatoes, buffalo mozzarella, rocket and basil pesto	11.00	18.00
Quadro green salad with egg, radishes and herbs	9.00	11.00



WARMER VORSPEISEN

Suppen	Preise CHF
Schaumsuppe von Petersilienwurzeln mit schottischem Rauchlachs	13.00
Doppelte Kraftbrühe vom Geflügel (CH) mit Ravioli und Gemüse	12.00

Warme Vorspeisen und vegetarische Gerichte

Zweierlei Kartoffel-Gnocchi mit Muskat- kürbis, gerösteten Kernen und Kernöl	18.00	25.00
Bündner Capuns auf Winterspinat, Pilzen, Kräuterrahmsauce und mit Alpkäse überbacken		24.00
Spaghettini mit hausgemachtem Tomatensugo, Bologneser Sauce (CH) oder Pilzrahmsauce		22.00

WARM STARTERS

	Prices CHF
Cream of parsley root soup with Scottish smoked salmon	13.00
Double chicken consommé (CH) with ravioli and vegetables	12.00

Warm entrées and vegetarian dishes

Duo of potato gnocchi and calabaza pumpkin, served with roasted seeds and pumpkin seed oil	18.00	25.00
Graubünden capuns on a bed of winter spinach, with mushrooms, creamy herb sauce and melted Alpine cheese		24.00
Spaghettini with homemade tomato sugo, Bolognese sauce (CH) or creamy mushroom sauce		22.00



FISCH

Preise CHF

Gebratenes «Ora King»-Lachssteak (FAO81) auf Wurzelspinat, Rotwein-Schalotten und Thymiansauce	28.00	42.00
Sautiertes Felchenfilet (FAO05) mit Tomaten, Pilzen, Pinienkernen und Jus meuniere	24.00	38.00
Kross gebratenes Wolfsbarschfilet (FAO27) mit Riesencrevette (TH) auf asiatischem Gemüse und roter Curry-Sauce	32.00	49.00

BEILAGEN

Spätzle, hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln,
Dampfkartoffeln oder Kartoffel-Rösti

FISH

Prices CHF

Fried Ora King salmon steak (FAO81) on root spinach, with a sauce made of red wine, shallots and thyme	28.00	42.00
Sautéed whitefish fillet (FAO05) with tomatoes, mushrooms, pine nuts and jus meuniere	24.00	38.00
Crispy fried sea bass fillet (FAO27) served with king prawns (TH), Asian vegetables and red curry sauce	32.00	49.00

SIDE DISHES

Swabian noodles, homemade pasta, rice, new potatoes,
steamed potatoes or potato rösti



FLEISCH

	Preise CHF	
Gebratene Perlhuhnbrust (FRA) auf Ragout von Federkohl, glasierten Trauben, Speck (CH) und Champagnersauce		34.00
Gebratene Kalbsbratwurst (CH) mit Sauce und knusprigen Zwiebeln		22.00
Sautiertes Black-Angus-Entrecôte (IRL) mit grüner Pfefferrahmsauce und würzigen Karotten		45.00
Medaillon vom Rehrücken (AUT) mit Muskatkürbis, Pastinaken und Wacholder-Speckrahmsauce (CH)	30.00	48.00

BEILAGEN

Spätzle, hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln, Dampfkartoffeln oder Kartoffel-Rösti

MEAT

	Prices CHF	
Roast guinea fowl (FRA) on a ragout of curly kale, glazed grapes and bacon (CH), served with champagne sauce		34.00
Fried veal sausage (CH) with gravy and crispy onions		22.00
Sautéed Black Angus beef sirloin steak (IRL) with creamy green pepper sauce and aromatic carrots		45.00
Saddle of venison medallion (AUT) with calabaza pumpkin, parsnips and a creamy bacon and juniper sauce (CH)	30.00	48.00

SIDE DISHES

Swabian noodles, homemade pasta, rice, new potatoes, steamed potatoes or potato rösti



SÜSSE VERFÜHRUNGEN

	Preise CHF
Mousse und Krokant von Kürbiskernen mit Orangen-Gelee, Rotweinbirne und weissem Schokoladeneis	14.00
Ananas-Cake mit pochierter Kokoscreme und Moscovado-Glace	12.00
Tarte von Valrhona-Schokolade mit Dörraprikosen-Creme und Cranberry-Rooibush-Sorbet	13.00
Dessertzauberei aus unserer Patisserie	15.00
Auserlesener Rohmilchkäse mit hausgemachtem Birnenbrot	12.00
Auf Anfrage verschiedene Eissorten	3.50

SWEET TEMPTATIONS

	Prices CHF
Mousse and brittle made from pumpkin seeds with orange jelly, red wine poached pears, and white chocolate ice cream	14.00
Pineapple cake with poached coconut cream and muscovado ice cream	12.00
Valrhona chocolate tart with apricot cream and cranberry rooibos sorbet	13.00
Delightful desserts from our pâtisserie	15.00
Exclusive raw milk cheese with homemade pear bread	12.00
Various types of ice cream available on request	3.50

