

**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 Allergen-Nachweis.

Legende: IRL/Irland, CH/Schweiz, USA/Amerika

TH/Thailand, ITA/Italien

FAO-Gebiet: 05 Europa / 27 Nordostatlantik /

71 Westlicher Pazifik

\* Fleisch ausländischer Herkunft:

<sup>1</sup> Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

<sup>2</sup> 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 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: IRL/Ireland, CH/Switzerland, USA/America

TH/Thailand, ITA/Italy

FAO area: 05 Europe / 27 North-east Atlantic /

71 Western Pacific

\* Meat of foreign origin:

<sup>1</sup> may have been produced with hormones as a growth promoter.

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

All prices are in CHF and include 7.7% 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 in 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 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 on in summer, there are the 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 of Switzerland, the Muota valley, and the finest pieces of pork from the Lucerne hinterland will delight you. Local «Felchen» whitefish, a rarity, and 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, creative interplay of aromas, textures and tastes which are always such an integral part of the cuisine of Klinik Hirslanden.

Welcome to our exclusive dining experience for 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 |
|---|------------|
| <b>Frühstück Continental</b>  | 10.00      |
| Café crème, Milch warm oder kalt<br>Ovomaltine, Schokolade oder Tee<br>Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre<br>oder Honig, Orangensaft   |            |
| <b>Frühstück Hirslanden</b>   | 16.00      |
| Café crème, Milch warm oder kalt<br>Ovomaltine, Schokolade oder Tee<br>Buttergipfel und Brot mit Butter, Konfitüre<br>oder Honig, Orangensaft, Aufschnittteller (CH)<br>und 1 Portion Käse, Fruchtjoghurt<br>oder Birchermüesli |            |
| <b>Frühstückserweiterung</b>  |            |
| 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 would like to put your breakfast together yourself, please select from the following options:

|   | Prices in CHF |
|---|---------------|
| <b>Continental breakfast</b>  | 10.00         |
| Coffee with cream, warm or cold milk<br>Ovomaltine, chocolate drink or tea<br>Butter croissant and bread with butter and jam<br>or honey, orange juice  |               |
| <b>Hirslanden breakfast</b>   | 16.00         |
| Coffee with cream, warm or cold milk<br>Ovomaltine, chocolate drink or tea<br>Butter croissant and bread with butter and jam<br>or honey, orange juice, selection of cold meats (CH)<br>and 1 portion of cheese, fruit yoghurt<br>or Bircher müesli |               |
| <b>Breakfast extras</b>   |               |
| 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

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Römische Salatherzen mit Spargeln,<br>Avocados, mariniertem Saku-Thunfisch (FAO 71)<br>und Soja-Gewürz-Dip | 18.00 | 25.00 |
| Kaltes Roastbeef (CH)<br>mit Remouladensauce und Essiggemüse   | 19.00 | 26.00 |
| Zweierlei von Melonen mit Parmaschinken (ITA),<br>Rucola und grünen Pfefferkörnern                         |       | 27.00 |
| Beefsteak Tatar (CH) mit Schalotten,<br>Toastbrot und Butter   | 20.00 | 31.00 |
| Ramata-Tomatensalat<br>mit Perlen vom Büffel-Mozzarella,<br>Basilikum-Pesto und Limetten-Öl                | 11.00 | 18.00 |
| Blattsalat Quadro mit Spargeln,<br>Tomaten, Wiesenkräutern, Ei,<br>Radieschen und Dressing nach Wahl       | 9.00  | 11.00 |

# COLD STARTERS

## Prices in CHF

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Romaine lettuce hearts with asparagus,<br>avocados, marinated Saku tuna (FAO 71)<br>and soy spice dip         | 18.00 | 25.00 |
| Cold roast beef (CH)<br>with remoulade sauce and pickled vegetables   | 19.00 | 26.00 |
| Prosciutto ham (ITA) and melon,<br>rocket and green peppercorns   |       | 27.00 |
| Beef steak tartare (CH) with shallots,<br>toast and butter  | 20.00 | 31.00 |
| Ramata tomato salad<br>with pearls of buffalo mozzarella,<br>basil pesto and lime oil                         | 11.00 | 18.00 |
| Green leaf salad Quadro with asparagus,<br>tomato, wild herbs, egg,<br>radishes with dressings of your choice | 9.00  | 11.00 |





# WARME VORSPEISEN

| <b>Suppen</b>   |       | <b>Preise CHF</b> |
|---|-------|-------------------|
| Schaumsuppe von Gartenkräutern<br>mit Sauerrahm und gebeiztem Lachs (FAO 27)                              |       | 14.00             |
| Doppelte Kraftbrühe vom Kalb (CH),<br>Pilzravioli und kleines Gemüse                                      |       | 12.00             |
| <b>Warme Vorspeisen und vegetarische Gerichte</b>   |       |                   |
| Reisnudeln auf asiatischem Wok-Gemüse,<br>Bio-Tofu und Sauce von rotem Curry                              | 18.00 | 26.00             |
| Sautierte Kartoffelgnocchi mit Feldspinat,<br>Pommery-Senfsauce und konfierten Tomaten                    | 17.00 | 25.00             |
| Spaghettini mit hausgemachten Tomatensugo,<br>Bolognese-Sauce (USA),<br>Basilikumpesto oder Pilzrahmsauce |       | 22.00             |

# WARM STARTERS

| <b>Soups</b>  |       | <b>Prices in CHF</b> |
|---|-------|----------------------|
| Velvety garden herb soup<br>with sour cream and marinated salmon (FAO 27)                               |       | 14.00                |
| Double veal consommé (CH),<br>mushroom ravioli and vegetables   |       | 12.00                |
| <b>Warm starters and vegetarian dishes</b>  |       |                      |
| Rice noodles on Asian wok vegetables,<br>organic tofu and red curry sauce                               | 18.00 | 26.00                |
| Sautéed potato gnocchi with spinach,<br>Pommery mustard sauce and confit tomatoes                       | 17.00 | 25.00                |
| Spaghettini with home-made tomatosugo,<br>Bolognese sauce (USA),<br>basil pesto or mushroom cream sauce | 22.00 |                      |



# FISCH

## Preise CHF

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Zanderstreifen (FAO 05)<br>in der Kräuter-Panade mit Remouladensauce,<br>Blattspinat und Zitrone                         | 25.00 | 38.00 |
| Medaillon vom irischem Lachs (FAO 27)<br>mit Meerrettichkruste auf<br>Peperoni-Kartoffel-Gemüse<br>und Noilly-Prat-Sauce | 27.00 | 41.00 |
| Cassoulet von Seezunge (FAO 27),<br>Riesenkrevette (TH) und Spargeln<br>mit Champagner-Krustentier-Sauce                 | 32.00 | 48.00 |

## BEILAGEN

Spätzle, hausgemachte Nudeln, Basmatireis, neue Kartoffeln,  
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

# FISH

## Prices in CHF

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Zander strips (FAO 05)<br>in herb breadcrumbs with remoulade sauce,<br>spinach leaves and lemon                     | 25.00 | 38.00 |
| Irish salmon medallion (FAO 27)<br>with horseradish crust on<br>bell peppers and potatoes<br>with Noilly Prat sauce | 27.00 | 41.00 |
| Cassoulet of sole (FAO 27),<br>king prawns (TH) and asparagus<br>with champagne crustacean sauce                    | 32.00 | 48.00 |

## SIDE DISHES

Swabian noodles, home-made noodles, Basmati rice, new potatoes,  
steamed potatoes or potato rösti



# FLEISCH

|   | Preise CHF |       |
|---|------------|-------|
| Sautierte Brust vom Ribelmais-Huhn (CH)<br>auf Saisonpilzen, Spargeln und<br>Portwein-Limetten-Sauce      |            | 36.00 |
| Geschnetzelte Natura-Kalbsleber (CH)<br>mit glasierten Äpfeln, Röstzwiebeln<br>und Portwein-Thymian-Jus   | 24.00      | 35.00 |
| Grilliertes Kotelett<br>vom Bierschwein (CH)<br>auf Grillgemüse, Rucola-Butter und<br>Zitronenpfeffer-Jus |            | 37.00 |
| Tournedos vom Rindsfilet (IRL)<br>mit Petersilienkruste auf Wurzelspinat,<br>Pinienkernen und Balsamico   | 35.00      | 49.00 |

## BEILAGEN

Spätzle, hausgemachte Nudeln, Basmatireis, neue Kartoffeln,  
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

# MEAT

|   | Prices in CHF |       |
|---|---------------|-------|
| Sautéed breast of corn-fed chicken (CH)<br>on seasonal mushrooms, asparagus and<br>port wine lime sauce |               | 36.00 |
| Sliced organic veal liver (CH)<br>with glazed apples, roasted onions<br>and port wine thyme jus         | 24.00         | 35.00 |
| Grilled «Bierschwein» pork chops (CH)<br>on grilled vegetables, rocket butter and<br>lemon pepper jus   |               | 37.00 |
| Beef fillet tournedos (IRL)<br>with parsley crust on root spinach,<br>pine nuts and balsamic vinegar    | 35.00         | 49.00 |

## SIDE DISHES

Swabian noodles, home-made noodles, Basmati rice, new potatoes,  
steamed potatoes or potato rösti



# SÜSSE VERFÜHRUNGEN

## Preise CHF

|   |           |      |
|---|-----------|------|
| Mousse und Kompott von Sauerkirschen<br>mit Mandeltörtchen und Jivara-Schokoladen-Glace | 12.00     |      |
| Himbeer-Limonen-Cheese-Cake mit Basilikumreis,<br>Gewürz-Tuille und Honigbeeren         | 12.00     |      |
| Parfait von Pistazien mit Aprikosen-Creme,<br>Thymian-Crumble und Cassis                | 13.00     |      |
| Dessertzauberei aus unserer Patisserie  | 15.00     |      |
| Auserlesener Rohmilchkäse<br>mit hausgemachtem Birnenbrot                               | 12.00     |      |
| Auf Anfrage verschiedene Eissorten  | pro Kugel | 3.50 |

# SWEET TEMPTATIONS

## Prices in CHF

|  |           |      |
|--|-----------|------|
| Sour cherries mousse and compote<br>with almond tarts and Jivara chocolate ice cream | 12.00     |      |
| Raspberry lime cheese cake with basil ice cream,<br>spiced tuile and honey berries   | 12.00     |      |
| Parfait of pistachios with apricot cream,<br>thyme crumble and cassis                | 13.00     |      |
| Dessert delights from our pâtisserie   | 15.00     |      |
| Exquisite raw-milk cheese<br>with home-made pear bread                               | 12.00     |      |
| On request, different flavours<br>of ice cream                                       | per scoop | 3.50 |

