

**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: AUS/Australien, CAN/Kanada, CH/Schweiz, IRL/Irland, VN/Vietnam
FAO-Gebiet: 05 Europa / 27 Nordostatlantik / 71 Westpazifik

* Fleisch ausländischer Herkunft:

¹ Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

² Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, 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: AUS/Australia, CAN/Canada, CH/Switzerland, IRL/Ireland, VN/Vietnam
FAO area: 05 Europe / 27 Northeast Atlantic / 71 Western Pacific

* 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.

All prices are in CHF and include 7.7% VAT.

Lieber Gast

Herbst und Winter ähneln kulinarisch betrachtet dem vollmundigen, nachhaltigen Abgang eines grossen Rotweins. Die Schatzkammern sind gefüllt mit Köstlichkeiten des Spätsommers. Schätze aus heimischen Gemüsegärten, die dank kalten Nächten die ganze Palette ihrer Geschmäcker und Aromen entfalten können, haben uns zu überraschenden Kreationen inspiriert. Einer der spannendsten Aspekte meines Berufes ist die kulinarische Vielfalt der vier Jahreszeiten. Aktuelle Protagonisten auf unserer Speisekarte sind aromatische Wintergemüse und -salate, feinstes Fleisch von Schweizer Biobauern und fangfrische Fische aus heimischen Gewässern. Die Speisekarte der Klinik Hirslanden repräsentiert die Schweiz als einen Garten Eden. Dank der Bodenständigkeit und der Ehrlichkeit unserer langjährigen Lieferanten und dem gegenseitigen Vertrauen bleibt mir beim täglichen Einkauf viel Platz für Spontaneität. Wir freuen uns, Sie mit Professionalität und Qualität zu verwöhnen und so zu Ihrem Genuss, Ihrer Lebensfreude und Gesundheit beizutragen. Die vitaminreiche, ausgewogene und schonende Zubereitung der Speisen hält sich in unserer Küche die Waage mit dem spannenden Spiel von Aromen, Texturen und Geschmäckern.

Willkommen im ausgewählten Kreis der Geniesser.

Dear guest

In culinary terms, autumn and winter are reminiscent of the full-bodied, long-lasting finish of a great red wine. The vaults are filled with the delicacies of late summer. Treasures from domestic vegetable gardens that can fully develop their wide array of tastes and aromas during the colder nights have inspired us to create new culinary surprises. One of the most fascinating aspects of my profession is the culinary diversity of the four seasons. The current protagonists on our menu are aromatic winter vegetables and salads, fine meat from Swiss organic farmers, and freshly caught fish from our domestic waters. Klinik Hirslanden's menu represents Switzerland as a garden of Eden. Thanks to the down-to-earth nature and honesty of our long-standing suppliers and our trust in one another, the daily shopping trips offer much scope for spontaneity. We look forward to wowing you with professionalism and quality – and contributing to your health, enjoyment and zest for life in the process. Our nutritious, balanced and careful food preparation is enhanced by the exciting interplay of aromas, textures and tastes which is such an integral part of our cuisine.

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
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, Aufschnittteller (CH) und 1 Portion Käse, Fruchtjoghurt oder Birchermüesli	
Frühstückserweiterung	
Gekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	7.00
Spiegeleier	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
Continental breakfast	10.00
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	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, selection of cold meats (CH) and 1 portion of cheese, fruit yoghurt or Bircher muesli	
Breakfast extras	
Boiled egg	3.50
Scrambled egg or omelette	7.00
Fried eggs	7.00
Portion of fried bacon (CH)	1.50



KALTE VORSPEISEN

	Preise CHF	
Schottischer Rauchlachs mit Kartoffelrösti, Kerbel-Sauerrahm und jungen Salatblättern	18.00	25.00
Vitello tonnato (CH & FAO 71) mit Glattpetersilie, Limetten und Kapernäpfeln	19.00	28.00
Beefsteak Tatar (CH) mit Wachtelei, Kapern und Sesam-Mayonnaise	21.00	32.00
Lauwarmer Salat von Saporini-Tomaten mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto	11.00	18.00
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, bunten Blattsalaten, Cashewkernen und Portwein-Feigen	16.00	22.00
Blattsalate «Quadro» mit Ei, Radieschen und Kräutern	9.00	11.00

COLD STARTERS

	Prices in CHF	
Smoked Scottish salmon with potato rösti, chervil sour cream and baby salad greens	18.00	25.00
Vitello tonnato (CH & FAO 71) with flat-leaf parsley, lime and caper berries	19.00	28.00
Steak tartare (CH) with quail egg, capers and sesame mayonnaise	21.00	32.00
Lukewarm salad with Saporini tomatoes, buffalo mozzarella, rocket and basil pesto	11.00	18.00
Goat cheese au gratin with honey, mixed lettuce leaves, cashews and port wine figs	16.00	22.00
«Quadro» leaf salad with egg, radishes and herbs	9.00	11.00



WARM VORSPEISEN

Suppen	Preise CHF
Schaumsuppe vom Knollensellerie, Seezungenstreifen (FAO 27) und schwarzer Trüffel	15.00
Doppelte Kraftbrühe vom Geflügel (CH) mit Pilzravioli und kleinem Gemüse	13.00

Warme Vorspeisen und vegetarische Gerichte

Gebratener Reis mit Chili, Koriander, Bio-Tofu, Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Spiegelei und Currysauce	18.00	25.00
Bündner Capuns auf Wurzelspinat, Pilzen, Kräuterrahmsauce und mit Alpkäse überbacken		24.00
Spaghettini mit hausgemachtem Tomatensugo, Sauce bolognese (CAN) oder Pilzrahmsauce		23.00

WARM STARTERS

Soups	Prices in CHF
Foam soup with celeriac, strips of sole (FAO 27) and black truffles	15.00
Double chicken consommé (CH) with mushroom ravioli and a side of vegetables	13.00

Warm starters and vegetarian dishes

Fried rice with chilli, coriander, organic tofu, vegetables, roasted peanuts, fried egg and curry sauce	18.00	25.00
Bündner Capuns on spinach heads, mushrooms, creamy herb sauce, au gratin with Alp cheese		24.00
Spaghettini with homemade tomato sugo, Bolognese sauce (CAN) or creamy mushroom sauce		23.00



FISCH

Preise CHF

Gebratene Riesencrevetten (VN) auf asiatischem Sprossengemüse, Ingwer und rotem Curry	24.00	37.00
Sautierte Seezungenfilets (FAO 27) mit Kürbis-Petersilienwurzel-Gemüse und Portulaksauce	30.00	48.00
Medaillon vom Kabeljau (FAO 27) auf buntem Linsengemüse, knusprigem Speck (CH) und violetter Senfsauce	26.00	39.00

BEILAGEN

Hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln,
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

FISH

Prices in CHF

Fried king prawns (VN) on Asian bean sprouts, ginger and red curry	24.00	37.00
Sautéed fillets of sole (FAO 27) with pumpkin, parsley root and Portulac sauce	30.00	48.00
Cod medallion (FAO 27) on colourful lentils, crispy bacon (CH) and violet mustard sauce	26.00	39.00

SIDE DISHES

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



FLEISCH

Preise CHF

Gebratene Ribelmais-Poulardenbrust (CH) auf Süsskartoffel-Broccoli-Gemüse, Austernpilzen und Portwein-Rahmsauce	36.00
Gebratene Kalbsbratwurst (CH) mit Sauce und knusprigen Zwiebeln	22.00
Sautiertes Black-Angus-Rindsfilet (IRL) auf Ragout von Bohnen und Estragonjus	35.00 49.00
Gebratener Lammrücken (AUS) mit Kräuter-Senf-Kruste, bunter Peperonata und Thymianjus	29.00 45.00

BEILAGEN

Hausgemachte Nudeln, Reis, neue Kartoffeln,
Dampfkartoffeln oder Kartoffelrösti

MEAT

Prices in CHF

Fried breast of corn-fed chicken (CH) on sweet potato and broccoli, with oyster mushrooms and a creamy port wine sauce	36.00
Fried veal sausage (CH) with gravy and crispy onions	22.00
Sautéed Black Angus fillet (IRL) on a bean ragout with tarragon jus	35.00 49.00
Roast saddle of lamb (AUS) with a mustard and herb crust, colourful peperonata and thyme jus	29.00 45.00

SIDE DISHES

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



SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Preise CHF

Komposition von der Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert	14.00
Mango-Passionsfrucht-Halbgefrorenes mit Schokoladencreme, Limettenkrokant und Gewürz-Kaffee-Sauce	13.00
Pochierte Honigbirnen mit Caramel-Macadamia-Streuseln und Orangensorbet	13.00
Dessertzauberei aus unserer Pâtisserie	15.00
Auserlesener Rohmilchkäse mit hausgemachtem Birnenbrot	12.00
Auf Anfrage verschiedene Eissorten	pro Kugel 3.50

SWEET TEMPTATIONS

Prices in CHF

Deconstructed Black Forest cake, reinterpreted	14.00
Parfait of mango and passion fruit with chocolate cream, lime brittle and spiced coffee sauce	13.00
Poached honey pears with caramel and macadamia crumble and orange sorbet	13.00
Dessert delights from our pâtisserie	15.00
Exclusive raw milk cheese with home-made pear bread	12.00
On request, different flavours of ice-cream	per scoop 3.50

