

Philosophie

In unserem Restaurant pflegen wir eine klassische und verspielte Küche. Frische, regionale Qualitätsprodukte treffen auf auserlesene Zutaten aus der ganzen Welt.

Wir legen grossen Wert darauf, lokale Produzenten zu bevorzugen und saisonale, marktfrische Produkte zu verwenden. In unseren Gerichten spiegeln sich Rubens Wurzeln und der respektvolle Umgang mit der Natur wider.

Daraus entsteht ein klassisches und zugleich modernes, kreatives kulinarisches Erlebnis. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

«Zum Einstieg»

| | |
|----------------------------------|----|
| Tortilla Española | 9 |
| Mama Gordons Spanische Kroketten | 10 |
| Poulet im Knusperteig | 17 |
| Pulpo aioli | 18 |
| Gambas al ajillo | 19 |
| Ein bisschen von Allem | 28 |

Vorspeise

| | |
|--|----|
| Saisonalersalat mit knackigem Gemüse | 13 |
| Kopfsalatherzen mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons | 19 |
| Gazpacho Andaluz | 16 |
| Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot | 19 |
| Hausgemachte Entenleberterriner mit marinierten Aprikosen und Brioche | 28 |
| Zander-Gemüse-Samosas auf asiatischem Gurken-Stangensellerie-Tomaten Salat | 24 |

Vegi & Pasta

| | |
|---|-------|
| In Panko panierte Gemüsetätschli auf Antipastigemüse und Kräuter-Crème fraîche | 34 |
| Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme | 23/33 |

Fisch

| | |
|---|------------|
| Egli-Knusperli serviert mit hausgemachter Sauce tartare und Petersilienkartoffeln | 40 |
| Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot | Tagespreis |

Fleisch

| | |
|--|----|
| Rindsfiletmedaillon 180gr. an Aceto-Knoblauchjus auf Zucchini-Rucola-Tomaten-Gemüse und gebratene Brezelknödel | 58 |
|--|----|

Klassiker

| | |
|---|-------------------------|
| Rindstatar vom Oberländer Rind mit Pesto von getrockneten Tomaten, marinierten Zucchetti, Apfelkapern serviert mit Hausbrot | 60 gr. 26 120 gr. 38 |
| Hacktätschli an Rahmsauce mit sautierten Karotten, Erbsen und Kartoffelstock | 38 |
| Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti | 42 |
| Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti | 49 |
| Kalbs Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeresauce | 44 |
| «Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Bündner Rohschinken und Chällerhocker, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln | 46 |

Chef's Choice

Geniessen Sie ein 3 oder 4 Gang Menü kreiert durch unseren Küchenchef Martin ab 2 Personen auf Vorbestellung.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen Fleisch aus der Schweiz

Meeresfische oder Süswasserfische: auf Anfrage

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage»