

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	8
Mama Gordons Spanische Krokette	9
Poulet im Knusperteig	16
Pulpo aioli	17
Gambas al ajillo	18
Ein bisschen von Allem	27

Vorspeisen

Saisonaler Salat mit knackigem Gemüse	13
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûton	19
Pastinaken-Safranschaumsuppe	15
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	19
Im Tempurateig gebackene Kalbsmilken auf Eierschwämmli-Kräuterragout	27
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbiscreme, geröstete Cashewnüsse und Schinkenschaum	26

Vegi & Pasta

Gebratene Schupfnudeln und Eierschwämmli auf leichtem Rahmwirz mit gehobeltem Montgomery's Cheddar	23/33
Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme	23/33

Fisch

Eglifilets à la meunière mit Mandelbutter, frischem Blattspinat und Salzkartoffeln	42
Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot	Tagespreis

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe auf Carciofini-Tomaten-Rucolagemüse mit Rosmarinkartoffeln	44
Rosa gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Kastanien und hausgemachte Pizokels	55

Klassiker

Filet tatar vom Oberländer Rind mit Röstzwiebeln, cremigem Eigelb, Apfelkapern serviert mit Hausbrot	60 gr. 26 120 gr. 38
Gebratene Stubenküken an seiner Sauce mit Gemüse der Saison und fritierte Kartoffelwürfel	37
Hacktäschli 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	48
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 Reh: Schweiz oder EU

Lamm : Australien Meeresfische oder Süsswasserfische: auf Anfrage

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