

## 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 wieder.

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

## «Zum Einstieg»

Tortilla Española	11
Mama Gordons Spanische Kroketten	12
Poulet im Knusperteig	19
Pulpo aioli	20
Gambas al ajillo	21
Ein bisschen von Allem	29

## Vorspeise

Saisonaler Salat mit knackigem Gemüse	13
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	19
Rieslingschaumsuppe mit Bündenerfleischstroh	18
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Karamellisierte Entenlenber auf Rindscarpaccio und Trüffeljus	31

## Vegi & Pasta

Im Ofen gebackene Auberginen mit Miso-Creme, Junglauch,  
Granatapfel und Crème fraîche 34

Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli  
an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme 24/34

## Fisch

Eglifilets à la meunière mit Mandelbutter,  
frischem Blattspinat und Salzkartoffeln 49

Tagesfisch, gerne informieren wir Sie  
über unser Angebot Tagespreis

## Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rotweinjus  
auf Süßkartoffelcreme serviert mit buntem Blumenkohl 48

Geschmorte Kalbsbäggli an seiner Sauce mit Fingerrübli  
und Kartoffel-Selleriestock 58

## Klassiker

Rindstatar vom Oberländer Rind  
mit Paprikacreme und konfitiertes Eigelb  
serviert mit Hausbrot 60 gr. 29  
120 gr. 46

Hacktätschli an Rahmsauce mit gebratenem Blumenkohl,  
und Kartoffelstock 39

Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat  
und Butterrösti 49

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti 54

Kalbs Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat,  
Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeressauce 50

«Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Buure Schinken  
und Chällerhocker, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln 54

## 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 8.1 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen Fleisch aus der Schweiz,  
Meeresfische auf Anfrage, Eglis aus CH Zucht, Backwaren aus CH produktion

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