

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
Kopfsalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	19
Rieslingschaumsuppe	17
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Onsenei auf grünen-weissem Spargelragout und Hollandaise Espuma	24
Marinierter Tuna im Sesammantel auf Erbsen-Wasabicreme und eingelegte Schalotten	33

Vegi & Pasta

Gebratene Gnocchi mit Taleggiosauce, getrockneten Tomaten, Carciofini, Enokipilze, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	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

Kalbspillard mit weissem Spargel, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	57
Geschmorte Rindsbrust mit grünem Spargel, Kartoffelstampf und Kräutervinaigrette	47

Klassiker

Mariniertes Rindstatar vom Oberländer Rind mit Paprikacreme und konfiertes Eigelb serviert mit Hausbrot	60 gr. 29 120 gr. 44
Hacktäschli an Rahmsauce mit sautierten Cocobohnen, und Kartoffelstock	39
Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti	47
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti	51
Kalbs Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeresauce	47
«Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Buure Schinken und Chällerhocker, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln	49

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, auser Kalbsfilet aus IT/CH, Meeresfische auf Anfrage, Egli aus CH Zucht

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