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

Sellerie-Apfelsuppe mit knusprigem Pumpernickel 18

Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Hausbrot 20

Karamellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio, Baumnüsse an leichter Nuss- Meerrettichvinaigrette 27

Karamellisierte Entenlenber auf Rindscarpaccio und Trüffeljus 32

Vegi & Pasta

Gebratene Brezelknödel auf Waldpilzragout, Romanesco
und gehobeltem Pecorino 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

Rindsfilet Stroganoff mit Nudeln serviert 59

Rosa gebratener Rehrücken an Wildrahmsauce
mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Maroni
und hausgemachte Pizokels 68

Klassiker

Rindstatar vom Oberländer Rind
mit Paprikacreme und konfiertes 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 Preiselbeeresauce 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, Egli 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»