

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
Gazpacho Andaluz	18
Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Siedfleischcarpaccio an leichter Senfvinaigrette marinierte Zebratomaten und Frühlingzwiebeln	27
Mariniertes Frischlachstartar mit Ponzusud, Klebreis und Tempuracrunch	29

Vegi & Pasta

Falaffel auf buntem Gemüsebeet, Humus, Babylattich und Kräuterdip	34
Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme	24/34

Fisch

Egli-Knusperli serviert mit hausgemachter Sauce tartare, frischem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	49
Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot	Tagespreis

Fleisch

Gebratenes Lammencôte mit Rotweinjus, Zucchettigemüse, Chimichuri und Tomatencouscous	56
Gefüllte Maispouardenbrust auf Carciofini-Tomaten-Rucolagemüse und Fregola Sarda	49

Klassiker

Rindstatar vom Oberländer Rind mit Paprikacreme und konfiertes Eigelb serviert mit Hausbrot	60 gr. 29 120 gr. 46
Hacktäschli 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, Lamm Neuseeland 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»