

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
Tomatenkaltschale mit Basilikum Glace	18
Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Siedfleischcarpaccio an leichter Senfvinaigrette marinierte Zebratomen und Frühlingszwiebeln	27
Knusprige Crevetten auf Papayasalat und Cashewnuss	29

Vegi & Pasta

Falaffel auf buntem Gemüsebeet, Humus, Babylattich
und Kräuterdip 34

Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli
an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocrema 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

Kalbssaltinbocca an Marsalasauce, Safranrisotto
und wildem Broccoli 56

Maispouardenbrust mit Tomatensugo auf mariniertem
Jungspinat und getrüffelte Kartoffelkroketten 49

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»