

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	10
Mama Gordons Spanische Kroketten	11
Poulet im Knusperteig	18
Pulpo aioli	19
Gambas al ajillo	20
Ein bisschen von Allem	29

Vorspeise

Saisonaler Salat mit knackigem Gemüse	13
Kopfsalatherzen mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	19
Gazpacho Andaluz	16
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Siedfleischcarpaccio mit Senfvinaigrette, Tomatenconcasse und Radisli	23
Gebeizter Saibling auf sommerlichem Glasnudelsalat	24

Vegi & Pasta

Spinatknödel auf Waldpilzragout und gehobeltem Pecorino	34
Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme	24/34

Fisch

Egli-Knusperli serviert mit hausgemachter Sauce tartare und Petersilienkartoffeln	44
Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot	Tagespreis

Fleisch

Mit Frischkäse und getrockneten Tomaten gefüllte Maispoulardenbrust auf Maiscreme und Pimientos de Padrón	42
Lamm-Entrecôte an Knoblauchjus mit Auberginenkaviar, Falaffel, Frühlingszwiebeln und Kafir-Joghurtdip	49

Klassiker

Rindstatar vom Oberländer Rind mariniert mit Pesto von getrockneten Tomaten, cremigem Eigelb und Apfelkapern serviert mit Hausbrot	60 gr. 28 120 gr. 40
Hacktätschli an Rahmsauce mit sautierten Karotten, Erbsen und Kartoffelstock	39
Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti	45
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti	49
Kalbs Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeresauce	46
«Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Bündner Rohschinken 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 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen Fleisch aus der Schweiz

Meeresfische oder Süswasserfische: auf Anfrage

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