

## 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
Kopfsalatherzen mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	19
Erbsencremesuppe	18
Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Duet von Kalb und Thunfisch auf Avocadocreme, Thaispargel, weissem Rettich und Passionsfrucht	29

## Vegi & Pasta

Bärlauchrisotto mit rosa Radicchio und Ricotta 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

Geschmorte Lammhaxenfleisch mit leichter Knoblauchjus,  
Keniabohnen und Rosmarinpolenta 48

Gebratene Rindsfiletscheiben mit sauce Bernaise grünem  
Spargel und Kartoffelgratin 61

## 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 UK

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»