

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 Krokette	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
Weisse Tomatensuppe	17
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Onsenei auf Spargel-Morchelragout und Hollandaiseespuma	23
Ziegenkäse im Filoteig auf Radicchio-Chicoreesalat serviert mit Feigen und Himbeervinaigrette	22

Vegi & Pasta

Gnocchetti an Bärlauchpesto an leichter Taleggiosauce, mit Tomaten, Enokipilze und Belper Knolle	34
Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme	24/34

Fisch

Eglifilets à la meunière mit Mandelbutter, frischem Blattspinat und Salzkartoffeln	43
Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot	Tagespreis

Fleisch

Kalbsfilet vom Züri Oberland an Portweinjus auf Kohlrabisotto und karamellisierten Babykarotten	59
Kalbszunge an Marsalasaucе serviert mit Wirzgemüse und Dauphinekartoffeln	44

Klassiker

Rindstatar vom Oberländer Rind mariniert mit Pesto von getrockneten Tomaten, cremigem Eigelb und Apfelkapern serviert mit Hausbrot	60 gr. 28 120 gr. 40
Hacktäschli 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 Süsswasserfische: auf Anfrage

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