

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 |
| Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons | 19 |
| Rote Betesuppe mit Meerrettich Crème fraîche | 18 |
| Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot | 20 |
| Karamellierte Entenleber auf Rindscarpaccio und Trüffeljus | 32 |
| Kalbsmilken im Tempurateig gebacken auf Selleriecreme, Weissweinäpfel und knusprigem Federkohl | 28 |

Vegi & Pasta

| | |
|--|-------|
| Kartoffel-Ricottagnocchi mit Sherrytomaten, Oliven frischem Blattspinat an leichter Parmesansauce | 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

| | |
|---|----|
| Lammentrecôte an Knoblauchjus serviert mit Babykarotten und cremiger Polenta | 52 |
| Geschmorte Kalbsbäggli an Burgunderjus mit sautierte Cocobohnen und Kartoffelstock | 58 |

Klassiker

| | |
|---|-------------------------|
| Mariniertes Rindstatar vom Oberländer Rind mit Paprikacreme und konfiertes Eigelb serviert mit Hausbrot | 60 gr. 29 120 gr. 45 |
| Hacktäschli an Rahmsauce mit gebratenem Blumenkohl, und Kartoffelstock | 39 |
| Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti | 48 |
| Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti | 51 |
| Kalbs Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeresauce | 48 |
| «Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Buure Schinken und Chällerhocker, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln | 51 |

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»