

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
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûtons	19
Klare Ochsenschwanzsuppe	19
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Karamellisierte Entenlender auf Rindscarpaccio und Trüffelvinaigrette	29
Marinierter King Fish mit Papayasalat und Cashewnüsse	25

Vegi & Pasta

Hausgemachte Gnocchi mit Rosenkohlblätter, schwarzem Rettich, Judasohren und Gruyereschaum 34

Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme 24/34

Fisch

Eglifilets à la meunière mit Mandelbutter, frischem Blattspinat und Salzkartoffeln 48

Tagesfisch, gerne informieren wir Sie über unser Angebot Tagespreis

Fleisch

Geschmorte Kalbsbäggli an seiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Kartoffelstock 51

Lammchops an Knoblauchjus mit Barba di frate, Rote-Beete-Hummus und Granatapfel 48

Klassiker

Mariniertes Rindstatar vom Oberländer Rind mit Paprikacreme und konfiertes Eigelb serviert mit Hausbrot 60 gr. 29
120 gr. 41

Hacktäschli an Rahmsauce mit sautierten wildem Brokkoli, und Kartoffelstock 39

Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat und Butterrösti 46

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

Lamm aus Neuseeland, Meeresfische oder Süsswasserfische: auf Anfrage

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