

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
Pastinakensuppe mit karamellisiertem Speck und Röstzwiebeln	18
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Hausbrot	20
Karamellisierte Entenleber auf Rindscarpaccio und Trüffeljus	32
Blätterteigkissen gefüllt mit Kalbsmilkenragout	28

Vegi & Pasta

Süsskartoffelgnocchi mit Federkohl sautierten Pilzen und Parmesanschaum	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

Kalbszunge an Meerrettichsauce serviert mit Speck-Bohnen und Bratkartoffeln	45
Geschmorte Kalbsbäggli an Rotweinjus mit mariniertem Kohlrabi 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

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