

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 wider.

Daraus entsteht ein klassisches und zugleich modernes, kreatives kulinarisches Erlebnis. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

«Zum Einstieg»

Tortilla Española	8
Mama Gordons Spanische Krokette	9
Poulet im Knusperteig	16
Pulpo aioli	17
Gambas al ajillo	18
Ein bisschen von Allem	27

Vorspeisen

Saisonaler Salat mit knackigem Gemüse	13
Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croûton	18
Rieslingschaumsuppe mit Bündnerfleisch-Lauchstroh	15
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken und Baguette	19
Gänseleberterrinen auf Portweingelee, Weisswein-Feigen mit knusprigem Hausbrot	28
Lauwarmes Frischlachs-Carpaccio mit Balsamico-Radieschen-Vinaigrette und Brunnenkresse	24

Vegi & Pasta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit sautierten Rosenkohlblätter, Trüffelschaum
und gehobeltem Parmesan 22/32

Patrizia Fontanas Kalbfleisch Ravioli
an Butterschaumsauce und Aceto Balsamicocreme 23/33

Fisch

Eglifilets à la meunière mit Mandelbutter,
frischem Blattspinat und Salzkartoffeln 39

Tagesfisch, gerne informieren wir Sie
über unser Angebot Tagespreis

Fleisch

Geschmorte Kalbsbäggli an seiner Sauce
auf Kartoffelstock und Gemüse aus der Saison 49

Herrliberger Kalbssteak mit Cognacrahmsauce
serviert mit Cocobohnen und Kartoffelblinis

Ladies cut 150 gr. 48

Mens cut 200 gr. 58

Klassiker

Filet tatar vom Oberländer Rind an zweierlei Dip,
cremigem Eigelb, Apfelkapern serviert mit Hausbrot 60 gr. 26
120 gr. 38

Gebratene Stubenküken an seiner Sauce
mit Gemüse der Saison und fritierte Kartoffelwürfel 37

Hacktätschli an Rahmsauce mit sautierten Karotten,
Erbsen und Kartoffelstock 38

Kalbsleberli an Salbeibutter mit frischem Blattspinat
und Butterrösti 42

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet nach Zürcher Art mit Rösti 48

Kalbs Wienerschnitzel mit Röstzwiebelstock,
Gurkensalat und hausgemachter Preiselbeeresauce 44

«Gordon bleu» vom Kalb, gefüllt mit Bündner
Rohschinken und Chällerhocker, dazu Röstkartoffeln
mit Zwiebeln 46

Chef's Choice

3 Gänge ohne Dessert 80

4 Gänge mit Dessert 90

Alle Preise in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen Fleisch aus der Schweiz

Meeresfische oder Süswasserfische: auf Anfrage

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