



Restaurant Gubel

Unsere Menüvorschläge zum Z`nacht

Vorspeisen

Suppe

- Saisonsuppe mit Garnitur 11.-
- Rüebli-Ingwersuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Kartoffelsuppe mit Meerrettich verfeinert 11.-
- Selleriecremesuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch und Rahm 11.-
- Pikante Gulaschsuppe 11.-
- Kürbiscresmesuppe mit Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl 11.-
- Cremige Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert 11.-
- Champagnersuppe mit Riesenkrevetten 18.-

Salat

- Bunter Blattsalat mit Huusdressing und Garnitur 11.-
- Saisoneller Blattsalat mit Kräutervinaigrette und Garnitur 14.-
- Nüsslisalat mit Klassisch mit Speck und Ei (Herbst/ Winter) 16.-
- Gemischter Salat mit Huusdressing 14.-
- Waldorfsalat mit Baumnüssen und Äpfeln 13.-

Vorspeise Variation

Auf Wunsch des Gastes

- Beispiel: - Duo vom Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat im Filokörbli 23.-
- Trio Steinpilz / Gebraten, Suppe, Terrine / 21.-
- Duo von Bunter Blattsalat mit Saisonsuppe 16.-

Hauptgang

- Gubel Kotelette Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse 36.-
- Maispoularde auf Steinpilzrisotto mit Balsamicojus 33.-
- Roastbeef mit Tartarsauce und Bratkartoffeln 45.-
- Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse 29.-
- Ungarisches Gulasch leicht pikant mit Sauerrahm und Spätzli 32.-
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstikroketten und Brokkolirösschen 43.-
- Pouletbrust im Speckmantel auf Pilzrisotto mit Saisongemüse 31.-
- Rindsfilet mit Kartoffelgratin, Sauce Bernaise und Saisongemüse 59.-
- Rindsentrecote mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln 48.-
- Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Saisongemüse und Papardelle 56.-
- Bisonfilet mit Portweinjus, Kartoffelstampf und Wurzelgemüse 69.-
- Kalbsvoressen mit Butterschneidplatte und Romaneskoröschen 33.-
- Zanderfilet Saisonrisotto und konfierte Tomaten 34.-
- Lachstranche auf Venere Risotto mit Saisongemüse 34.-
- Zitronen-Ricotta Ravioli an Tomatensauce mit Ruccola und Parmesanspähne 28.-
- Spätzlipfanne mit cremige Käsesauce, Gemüse und Zwiebelringe 26.-
- Bündner Capuns vegetarisch mit Pomme Risolée und Reibkäse 28.-

Dessert

- Caramelköppli mit Rahm 12.-
- Herbst: Kürbi-Cheesecake mit Salzcaramel 12.-
- Panna Cotta mit Beerenpulp 11.-
- Zuger Kirschtorte 9.-
- Lauwarme Schockochüechli mit Vanille Glacé, Rahm und Früchte 14.-
- Frühling: Erdbeersalat mit Joghurtglacé und Basilikum 14.-
- Sommer: Fruchtsalat mit Zitronensorbet 10.-
- Herbst/Winter: Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Vanille Glacé) 13.-
 - Rotweinzwetschgen mit Vanille Glacé 9.-
 - Kirschkompott mit Joghurt Glacé 9.-

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Dein Gubel Team

mail@restaurantgubel.ch