



Restaurant Gubel

Unsere Menüvorschläge zum Z`mittag

Vorspeisen

Suppe

- Saisonsuppe mit Garnitur 10.-
- Rüebli-Ingwersuppe mit Rahmhaube und Petersilie 10.-
- Kartoffelsuppe mit Meerrettich verfeinert 10.-
- Bouillon mit Flädli 9.-
- Selleriecremesuppe mit Rahmhaube und Petersilie 10.-
- Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch und Rahm 10.-
- Pikante Gulaschsuppe 11.-
- Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl 10.-
- Cremige Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert 10.-

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.-

Hauptgang

- Gubel Kotelette Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse 36.-
- G`hackets mit Hörnli und Apfelmus 26.-
- Älplermagronen mit Zwiebelschweizi und Apfelmus 25.-
- Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse 29.-
- Ungarisches Gulasch leicht pikant mit Sauerrahm und Spätzli 34.-
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstikroketten und Brokkolirösschen 43.-
- Pouletbrust im Speckmantel auf Pilzrisotto mit Saisongemüse 29.-
- Spätzlipfanne mit cremige Käsesauce, Gemüse und Zwiebelringe 25.-
- Schwedenbraten mit hausgemachter Jus, Kartoffelstock und Saisongemüse 25.-
- Fischknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat 29.-
- Oder Gemischter Salat
- Kalbsvoressen mit Butterschneidli und Romaneskoröschen 35.-
- Zitronen-Ricotta Ravioli an Tomatensauce mit Ruccola und Parmesanspähne 26.-
- Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 25.-
- Zanderfilet Saisonrisotto und konfierte Tomaten 34.-

Zu jedem Hauptgang servieren wir eine kleine Suppe oder kleiner Blattsalat voraus!

Dessert

- Caramelköppli mit Rahm 12.-
- Panna Cotta mit Beerenpulp 12.-
- 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