



Restaurant Gubel

Herbst-Wild
Abendkarte

Vorspeisen

HERBSTLICHER BLATTSALAT
mit sautierten Eierschwämmli
garniert mit Cherrytomaten und Zwiebelsprossen
an Gubel-Hausdressing

CHF 12

NÜSSLISALAT «KLASSISCH»
mit Speck und Ei dazu Knoblauch Croûtons

CHF 14

RINDSTATAR
mit Gubel-Brot und hausgemachter Salzbutter

CHF 24 / 36

RANDEN-KÜRBISSALAT AUF SALATBEET
mit Honig glasierter Ziegenkäse an einer Kräutervinaigrette

CHF 17

HIRSCH CARPACCIO
garniert mit Kürbiserde
dazu Nüsslisalat im Filo-Körbli
an einer Zitronen-Preiselbeer Vinaigrette

CHF 18

KALTE PLATTE
mit Rohschinken, Speck, Salami, Salsiz
und Appenzeller Käse

CHF 26

Hauptgang

SUPPE

TAGESSUPPE
mit Rahmhaube und Peterli

CHF 10

KÜRBISSUPPE
Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskerne

CHF 10

FISCH

LINGUINE MIT GEBRATENEN CREVETTEN
an einer leichten Zucchetti-Zitronengrassauce
dazu konfierte Tomaten

CHF 28

TAGESFISCH
mit gebratener Polenta Schnitte,
Ratatouille Gemüse und gerösteten Mandeln

Tages-
preis

HAUSGEMACHTE FISCHKNUSPERLI
mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
dazu Tartarsauce

CHF 32

Hauptgang

VEGETARISCH



KÜRBIS-CHILLI MIT SESAM-LANGKORNREIS
dazu veganer Schnittlauchdip

CHF 26

VEGETARISCHES CAPUNS
auf Rissolées Beet an einer Rahmsauce
überbacken mit Reibkäse

CHF 25



INDISCHES LINSEN DAHL
mit Langkornreis und Gemüsespiess

CHF 26

VEGI-BURGER

HAUSGEMACHTER BLACK BEAN BURGER IM SEPIA BUN
Burgersauce, Lattich, Tomate und caramelisierten Zwiebeln
dazu servieren wir Black-Pepper Fries

CHF 28

ADD-ONS

Spiegelei (Sunnyside Down)

CHF 2

überbacken mit Cheddar Käse

CHF 1.5

mit Sweet Potato Fries

CHF 3

Hauptgang

WILD

GEBRATENES REHSCHNITZEL

dazu Rahmwirz mit Speck, Rotkraut, Spätzli,
Preiselbeer Apfel und caramelisierte Marroni

CHF 39

WILDSCHWEINPFEFFER

mit Rotkraut, Spätzli, Preiselbeer Apfel
und caramelisierte Marroni

CHF 33

REHGESCHNETZELTES

an Wildrahmsauce
mit Rotkraut, Spätzli, Preiselbeer Apfel
und caramelisierte Marroni

CHF 36

REHRÜCKEN

dazu Rahmwirz mit Speck, Rotkraut, Spätzli,
Preiselbeer Apfel und caramelisierte Marroni

auf Anfrage, Vorbestellung ab 2 Personen

Tages-
preis

FLEISCH

STEAK DES TAGES

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Ofengemüse

Tages-
preis

TAGESHIT

nach mündlicher Empfehlung

Tages-
preis

Hauptgang

Gubel Spezial

SCHWEINSKOTELETT-CORDON BLEU
gefüllt mit schwarzwälder Rohschinken und Appenzeller-Käse
dazu Saisongemüse und Pommes
(Wartezeit ca. 15-20 min.)

CHF 34

**EMPFEH-
LUNG**
von Matze

GUBEL-BURGER

HAUSGEMACHTER BURGER IM SEPIA BUN
Burgersauce, Lattich, Tomate und caramelisierten Zwiebeln
dazu servieren wir Black-Pepper Fries

CHF 29

ADD-ONS

Spiegelei (Sunnyside Down)

CHF 2

überbacken mit Cheddar Käse

CHF 1.5

gebratener Speck

CHF 1.5

mit Sweet Potato Fries

CHF 3

ALLERGIEHINWEIS

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

FLEISCH- & FISCHHERKUNFT

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz / Dänemark
Fisch	Schweiz / Estland/Island
Fischknusperli	Schweiz / Europa
Wild	Schweiz / Österreich Neuseeland



Restaurant Gubel