



Restaurant Gubel

Speisekarte

Vorspeisen

BÜNDNERFLEISCH CARPACCIO mit Rucola und Parmesanspähen

CHF 25

TRILOGIE

Randenhummus, Pilzsuppe, Brokkolisalat mit Pinienkernen dazu Naan Brot

CHF 18

CREVETTES IM KARTOFFELMANTEL (5 Stk.) mit Haussauce und Salatbouquet

CHF 18

NÜSSLISALAT mit Speck und Ei dazu Hausdressing

CHF 16

WINTERLICHER BLATTSALAT mit Orangen, Datteln, Baumnüssen, Granatapfelkernen an Ahorn-Vinaigrette

CHF 14

SELLERIE-APFELSUPPE mit karamellisierten Cashewnüssen



CHF 12

CHNOBLIBROT 4Stk.

CHF 12

Hauptgang

VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

mit Pinienkerne und Dörrtomate an Zitronen-Salbei-Butter

CHF 32

VEGANES TOFUGULASCH
mit Cashewnüssen und Basmatireis



CHF 29

KICHERERBSEN CURRY
mit Gemüse und Naan Brot



CHF 28

VEGI-GUBELBURGER

HAUSGEMACHTER BLACK BEAN BURGER IM FOCACCIA-BUN

hausgemachte Burgersauce, Lattich, Tomate und
karamellisierten Zwiebeln dazu servieren wir Pommes

CHF 29

ADD-ONS

Spiegelei (Sunnyside Down)

CHF 2

überbacken mit Cheddar Käse

CHF 1.5

ADD-ONS

mit Sweet Potato Fries

CHF 3

Hauptgang

FLEISCH / FISCH

WILDGESCHNETZELTES

an Pilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut und Marroni

CHF 44

GÄNSEKEULE

mit hausgemachtem Jus, Rotkraut und Spätzli

CHF 43

JAKOBSMUSCHELN

mit Kimchi Mayonnaise, Wasabi-Kartoffel-Mousseline und Forellen-Kaviar

CHF 43

„WELLEN TRIFFT WIESEN“

Pork Belly & Jakobsmuscheln mit Jus
dazu Wasabi-Kartoffelstock und Saisongemüse

CHF 39

SUURE MOCKE

mit hausgemachtem Jus, Kartoffelstock und Saisongemüse

CHF 35

UNGARISCHES RINDSGULASCH

mit Sauerrahm und Spätzli

CHF 36

STEAK DES TAGES

mit grüner Pfefferrahmsauce, Saisongemüse
und Kartoffeln mit Raclettekäse überbacken

Tages-
preis

Hauptgang

FLEISCH

Gubel Spezial

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

CHF 38

**EMPFEH-
LUNG**
von Matze

KÄSE-FONDUE

KÄSE-FONDUE
mit Gubel-Brot oder Fonduekartoffeln

CHF 32

ADD-ONS

Fonduekartoffeln

CHF 3

ADD-ONS

Chilli

CHF 1

GUBEL FONDUE AUF ANFRAGE

FLEISCH-FONDUE À DISCRÉTION
in Rotweinjus mit Zwiebeln und Pfefferkörnern
4-erlei von Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, Poulet)

Hausgemachte Sauce
Haus-Sauce, Knoblauch, Honig-Senf

Beilagen
Reis und Pommes

CHF 59

HOMAGE
an Rosa & Wyss
vom Adler

ALLERGIENHINWEIS

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

FLEISCH- & FISCHHERKUNFT

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz /ARG/AUS/IRL
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz/EU
Felchen	Zugersee
Zander	KAS
Wolfsbarsch	TUR
Jakobsmuscheln	Nordostatlantik
Forellen-Kaviar	DNK

BROT & FEINBACKWAREN



Restaurant Gubel

Die Preise sind in Schweizerfranken und inkl. 8,1% MwSt