



Restaurant Gubel

Unsere Menüvorschläge zum Z`nacht

Vorspeisen

Suppe

- Saisonsuppe mit Garnitur 11.-
- Rübli-Ingwersuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Kartoffelsuppe mit Meerrettich verfeinert 11.-
- Sellerie-Apfelcremesuppe mit Rahmhaube und Petersilie 11.-
- Gemüsecremesuppe mit Schnittlauch und Rahm 11.-
- Pikante Gulaschsuppe mit Einlagen 14.-
- 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.-
- Mango-Avocadosalat mit Jacobsmuscheln 23.-

Vorspeise Variation

Auf Wunsch des Gastes

- Beispiel:
- Duo vom Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat im Filokörbli 23.-
 - Trio Saisonsuppe, Blattsalat und Knoblauchbrot 19.-
 - Duo von Bunter Blattsalat mit Saisonsuppe 16.-

Hauptgang

- Gubel Kotelette Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse 38.-
- Maispoularde auf Steinpilzrisotto mit Balsamicojus 35.-
- Kalbsfilet mit Zitronen-Tymian Kartoffelstock, Saisongemüse, Pilzsauce 63.-
- Roastbeef mit Tartarsauce und Bratkartoffeln und Saisongemüse 48.-
- Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse 32.-
- Ungarisches Gulasch leicht pikant mit Sauerrahm und Spätzli 34.-
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Röstikroketten und Brokkolirösschen 43.-
- Pouletbrust im Speckmantel auf Pilzrisotto mit Saisongemüse 33.-
- 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 Romanescoröschen 36.-
- Zugersee Felchen Filet mit Saisonrisotto und konfierte Tomaten 43.-
- Zanderfilet Saisonrisotto und konfierte Tomaten und Gemüse 36.-
- Lachstranche auf Venere Risotto mit Saisongemüse 36.-
- Zitronen-Ricotta Ravioli an Tomatensauce mit Rucicola und Parmesanspähne 28.-
- Spätzlipfanne mit cremige Käsesauce, Gemüse und Zwiebelringe 26.-
- Bündner Capuns vegetarisch mit Pomme Risolée und Reibkäse 28.-
- Rösti mit Saisongemüse und Bergkäse überbacken 26.-
- Älplermagronen mit Zwiebelschweizi und Apfelmus 26.-

Dessert

- Caramelköppli mit Rahm 12.-
- Herbst: Kürbi-Cheesecake mit Salzcaramel 14.-
- Panna Cotta mit Beerenpulp 11.-
- Tiramisu im Glas 12.-
- Crema Catalan mit caramelisiertem Zucker 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