

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 1

VORSPEISE

Tapas Teller

Tortilla, Meeresfrüchte, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Sardellen, Pulpo,
Champignons, spanische Fisch-Croquetas

oder

Gambas-al ajillo

Knoblauch-Crevetten

HAUPTGANG

Paella valenciana

Spanisches Nationalgericht mit Reis, Crevetten, Riesencrevetten, Poulet, Gemüse etc.

oder

Kalbsschnitzel

an einer Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse

DESSERT

Crema catalana

Katalanische Hausspezialität

CHF 68.00 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 2

VORSPEISE

Tomatencrème Suppe

Leicht pikant

oder

Gemischter Salat

mit Hausdressing

HAUPTGANG

Roastbeef auf englische Art

mit Kartoffelgratin und Gemüse

oder

Wolfsbarschfilet

an einer Weissweinsauce mit Reis und Spinat

DESSERT

Tiramisu

Hausgemacht

oder

Naranja con Moscatel

Orangen mit Muscat Süsswein

CHF 78.00 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 3

VORSPEISEN

Saisonale Suppe

Nach Jahreszeit - lecker erwärmend oder erfrischend

Gambas al ajillo, sepia con ajo y perejil und jamón serrano

Unsere Tapas Klassiker mit hausgemachter spanischer «All i oli» Knoblauchsauce

HAUPTGANG

Rindsfilet, ca. 200 g

an einer Pfeffersauce mit Safranrisotto und Gemüse

oder

Seeteufel vom Grill

mit Safranrisotto und Gemüse

DESSERT

Tarta de chocolate*

Schokoladenkuchen mit 1 Kugel Glace «Griechisches Joghurt mit Honig»

oder

Hierbas Ibicencas Sorbet

Hausspezialität

CHF 97.00 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag vegetarisch

VORSPEISE

Gemüse Bouillon

mit Julienne

oder

Gemischter Salat

mit Hausdressing

HAUPTGANG

Tagliatelle

an einer Trüffelöl-Rahmsauce

oder

Steinpilzrisotto

DESSERT

à la carte

Auswahl unserer hausgemachten Klassiker

CHF 55.00 / p. P.