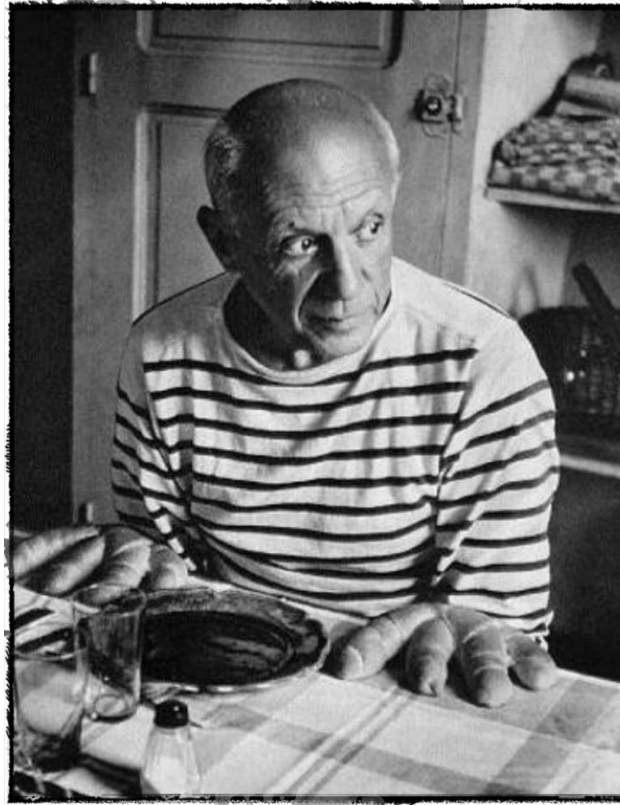


RESTAURANT
GONZALEZ



«Kunst ist dazu da,
den Staub des Alltags
von der Seele zu waschen.»

Pablo Picasso

RESTAURANT GONZALEZ

VEGETARISCH Entremeses frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation
mit Aprikosensenf und Trüffelhonig 19.50

Tapas

Tapas Teller 15.50
für 2 Personen 25.00

Zusammenstellung der Tapas:
Tortilla, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Champignons, Kartoffel-Croquetas

Sautierte Champignons mit Knoblauch 20.50

Pimientos de Padrón (saisonal) kleine Portion 15.50
25.00

Enaladas / Salate

Grüner Salat 10.50

Gemischter Blattsalat 13.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 14.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.50

Tomaten mit Bufala-Mozzarella und Basilikum-Pesto 16.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) 15.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Sopa del dia / Tagessuppe 9.50

Gemüse Bouillon mit Julienne 10.50

Spanische Zwiebelsuppe 10.50

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons 22.50

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 24.50

Gemüse Paella
Zubereitungsdauer ca. 40 Min. 31.50

Steinpilzrisotto 26.50

Tagliatelle mit Gemüse 26.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln,
Salzkartoffeln, hausgemachte Pommes frites,
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 Verschiedene nach Wahl 24.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* 2.50

RESTAURANT
GONZALEZ

Entradas frías / Kalte Vorspeisen

Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego		19.50
Jamón Serrano / Spanischer Rohschinken	60 g	19.50
	100 g	26.00
Pata Negra / Rohschinken vom Eichelschwein „Cerdo Ibérico“	60 g	32.50
	100 g	47.00

Tapas

Tapas Teller		15.50
	für 2 Personen	25.00
Zusammenstellung der Tapas: Tortilla, Meeresfrüchte, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Sardellen, Pulpo, Champignons, spanische Fisch-Croquetas		

Ensaladas / Salate

Grüner Salat		10.50
Gemischter Blattsalat		13.50
Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		14.50
Tomatensalat mit Zwiebeln		12.50
Tomaten mit Bufala-Mozzarella und Basilikum-Pesto		16.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)		15.50

RESTAURANT GONZALEZ

Entradas calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Bouillon mit Sherry	10.50
Spanische Zwiebelsuppe	10.50

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons	22.50
Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln	24.50

Gambas al ajillo / Knoblauch-Crevetten	kleine Portion	16.00
		22.50

Sepia con ajo y perejil / Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch	kleine Portion	18.50
		26.50

Gambas con albahaca / Riesencrevetten gebraten mit Basilikum		27.50
--	--	-------

Sautierte Champignons mit Knoblauch		20.50
-------------------------------------	--	-------

Tomaten Carpaccio mit Jamón Serrano (saisonal)		22.50
--	--	-------

Pimientos de Padrón (saisonal)	kleine Portion	15.50
		25.00

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce		2.50
---	--	------

Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*		2.50
---	--	------

RESTAURANT GONZALEZ

Carnes / Fleischgerichte

Rindsfilet „Gonzalez“ nach Rezept des Hauses mit Steinpilzrahmsauce	ca. 200 g	49.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	ca. 200 g	49.50
Entrecôte mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	ca. 200 g	43.50
Kalbschnitzel mit Zitronen- oder Rahmsauce		42.50
Wienerschnitzel (Kalb)		35.50
Cordon bleu (Kalb), mit Emmentaler Käse & Vorderschinken		38.50
Spanisches Cordon bleu (Kalb), mit Garcia Baquero Semicurado Käse & Jamón Serrano		42.50
Kalbskotelett		
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.	ca. 500 g	59.50
Schweinsmedaillon vom Grill		39.50
Schweinsmedaillon mit Gorgonzola-Sauce		42.50
Pollo al ajillo / Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini		
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		35.50

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, Salzkartoffeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.50
--	-------------	------

RESTAURANT GONZALEZ

Pescados y Mariscos / Fisch und Meeresfrüchte

Paella valenciana / Spanisches Nationalgericht mit Reis, Crevetten, Riesencrevetten, Poulet, Gemüse etc. Zubereitungsdauer ca. 40 Min.	ab 2 Personen/pro Person	45.00
Zarzuela / Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf mit einer würzigen Fischsauce nach Art des Chefkochs Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		49.50
Parrillada / Fisch- und Meeresfrüchte-Variationen vom Grill		48.50
Gambas „Gonzalez“ / Gegrillte Crevetten mit Knoblauch		47.50
Rodaballo / Steinbutt vom Grill inkl. eine Beilage	ab 2 Personen/pro Person	55.50
Lubina / Wolfsbarsch im Salzmantel mit einer Champagner-Crevettensauce, inkl. eine Beilage	ab 2 Personen/pro Person	59.50
Lenguado / Seezunge vom Grill mit Romescosauce*		49.50
Cigalas a la plancha / Gegrillte Scampi mit Romescosauce*		66.00
Rape a la naranja / Seeteufel mit Orangensauce		48.50
Rape a la brasa / Seeteufel vom Grill		45.50
Filete de perca / Eglifilets meunière oder gebacken		38.50

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, Salzkartoffeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.50
--	-------------	------

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce	2.50
Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*	2.50

* Unsere Gerichte können Nüsse enthalten. Bei weiteren Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

RESTAURANT
GONZALEZ

Origen de la carne y del pescado / Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch aus der Schweiz / Holland

Schweinefleisch aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz und EU

Rindfleisch aus Argentinien

Lammfleisch aus Neuseeland = „A“

Rohschinken aus Spanien

Fisch aus Frankreich, Griechenland, Italien, Holland und Schottland

Eglifilets aus der Ukraine

Crevetten aus Vietnam, Bangladesch

Muscheln und Vongole aus Italien

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene

A = kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein