

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 20.50

Tapas

Tapas Teller 16.50
für 2 Personen 27.50

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

Sautierte Champignons mit Knoblauch 21.50

Pimientos de Padrón (saisonal) kleine Portion 16.50
26.50

Ensaladas / Salate

Grüner Salat 10.50

Gemischter Blattsalat 13.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 15.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.50

Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce 19.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) 16.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Gemüse Bouillon mit Julienne 10.50

Spanische Zwiebelsuppe 10.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin 13.50

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons 23.50

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 25.50

Gemüse Paella
Zubereitungsdauer ca. 40 Min. 31.50

Steinpilzrisotto 27.50

Tagliatelle mit Gemüse 27.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln,
hausgemachte Pommes frites,
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 nach Wahl 25.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

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

Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven 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

Entradas frías / Kalte Vorspeisen

| | | |
|--|-------|-------|
| Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego | | 20.50 |
| 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 | | 16.50 |
| | für 2 Personen | 27.50 |
| 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 | | 15.50 |
| Tomatensalat mit Zwiebeln | | 12.50 |
| Tomaten mit Bufala-Mozzarella und Basilikum-Pesto | | 17.50 |
| Nüsslisalat mit Ei (saisonal) | | 16.50 |

RESTAURANT GONZALEZ

Entradas calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

| | | |
|---------------------------|--|-------|
| Bouillon mit Sherry | | 10.50 |
| Spanische Zwiebelsuppe | | 10.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Gin | | 13.50 |

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

| | | |
|---|----------------|----------------|
| Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons | | 23.50 |
| Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln | | 25.50 |
| Albóndigas / Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce | kleine Portion | 19.50 27.50 |
| Gambas al ajillo / Knoblauch-Crevetten | kleine Portion | 16.00 22.50 |
| Sepia con ajo y perejil / Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch | kleine Portion | 19.50 27.50 |
| Gambas con albahaca / Riesencrevetten gebraten mit Basilikum | | 27.50 |
| Sautierte Champignons mit Knoblauch | | 21.50 |
| Pimientos de Padrón (saisonal) | kleine Portion | 16.50 26.50 |

| | | |
|---|--|------|
| All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce | | 2.50 |
| Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* | | 2.50 |
| Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven | | 2.50 |

RESTAURANT GONZALEZ

Carnes / Fleischgerichte

| | | |
|--|-----------|-------|
| Solomillo de ternera Rindsfilet „Gonzalez“ nach Rezept des Hauses mit Steinpilzrahmsauce | ca. 200 g | 49.50 |
| Solomillo de ternera Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce | ca. 200 g | 49.50 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce | ca. 200 g | 44.50 |
| Escalope de ternera Kalbsschnitzel mit Zitronen- oder Rahmsauce | | 43.50 |
| Chuleta de ternera Wienerschnitzel (Kalb) | | 37.00 |
| Costillas de cordero Lammracks a la Valenciana an einer Rotweinsauce | | 44.00 |
| Cordon bleu (Kalb), mit Emmentaler Käse & Vorderschinken | | 39.50 |
| Spanisches Cordon bleu (Kalb), mit Garcia Baquero Semicurado Käse & Jamón Serrano | | 44.00 |
| Chuleta de ternera Kalbskotelett Zubereitungsdauer ca. 30 Min. | ca. 500 g | 63.00 |
| Pollo al ajillo / Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini Zubereitungsdauer ca. 30 Min. | | 36.50 |

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

| | | |
|--|-------------|------|
| Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln | pro Beilage | 9.00 |
|--|-------------|------|

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 | 58.50 |
| Lubina / Wolfsbarsch im Salzmantel mit einer Champagner-Crevettensauce, inkl. eine Beilage | ab 2 Personen/pro Person | 59.50 |
| Lenguado / Seezunge vom Grill mit Romescosauce* | ca. 320 g | 49.50 |
| Cigalas a la plancha / Gegrillte Scampi mit Romescosauce* | | 66.00 |
| Rape a la naranja / Seeteufel mit Orangensauce | | 49.50 |
| Rape a la brasa / Seeteufel vom Grill | | 46.50 |
| Filete de atún / Thunfisch Steak galizische Art an einer Sojasauce-Marinade | | 42.00 |

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

| | | |
|--|-------------|------|
| Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln | pro Beilage | 9.00 |
| All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce | | 2.50 |
| Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* | | 2.50 |
| Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven | | 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

Geflügel aus der Schweiz / EU

Rindfleisch aus Argentinien / Uruguay

Lammfleisch aus Neuseeland = „A“

Rohschinken aus Spanien

Fisch aus dem Mittelmeer / Nordatlantik

Krustentiere aus dem Mittelmeer / Indischer Ozean

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene

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