

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 1

VORSPEISE

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Leicht pikant

oder

Española

Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln

HAUPTGANG

Pollo al ajillo

Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini und Reis

oder

Filete de atún

Thunfisch Steak galizische Art an einer Sojasauce-Marinade mit Gemüse

DESSERT

Tarta de chocolate

Schokoladenkuchen*

mit 1 Kugel Glace „Griechisches Joghurt mit Honig“

CHF 76.50 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 2

VORSPEISE

Tapas Teller

Tortilla, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Champignons, Kartoffel-Croquetas

oder

Cherry-Tomaten mit Burrata

an einer leichten Kräutersauce

HAUPTGANG

Spanisches Cordon bleu

mit spanische Bratkartoffeln

oder

Wolfsbarschfilet

an einer Weissweinsauce mit Reis und Spinat

DESSERT

Tiramisu

Hausgemacht

oder

Crema catalana

Katalanische Hausspezialität

CHF 86.50 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag 3

VORSPEISEN

Grüner Salat

Mit Hausdressing

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 Nudeln und Gemüse

oder

Seezunge vom Grill

mit Reis und Gemüse

DESSERT

Cheese Cake nach Lust des Chefs

oder

Flan con Licor 43

Caramelköpfler mit Licor 43 (span. Likör)

CHF 96.50 / p. P.

RESTAURANT
GONZALEZ

Menu Vorschlag vegetarisch

VORSPEISE

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Leicht pikant

oder

Española

Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln mit Hausdressing

HAUPTGANG

Tagliatelle mit Gemüse

an einer leichten Rahmsauce

oder

Tortilla española con cebolla

Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln

DESSERT

Crema catalana

Katalanische Hausspezialität

CHF 58.50/ p. P.