

RESTAURANT
GONZALEZ

Empfehlung

Vino blanco / Weisswein

Tokaji Furmint Mandolas, 2020	Vega Sicilia/Oremus	10 cl	12.00
Furmint		75 cl	84.00

Sopa / Suppe

Cremige Herbstsuppe nach Lust des Chefs	17.50
-----------------------------------------	-------

Ensalada / Salat

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Parmesan Splitter zu beträufeln mit ibizenkischem Aceto Balsamico & Olivenöl	19.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Carne / Fleisch

Rehschnitzel Mirza	45.50
Hirschmedaillons	49.50

Unsere Wildgerichte servieren wir an einer Wildrahmsauce, garniert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren auf Apfel

Vegetariano / Vegetarisches

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren auf Apfel	31.50
----------------------------------------------------------------------------------	-------

Hausgemachte Taglierini an Trüffelrahmsauce und tartufo nero	39.50
--------------------------------------------------------------	-------

Postres / Dessert

Zwetschgen Glacé	6.00
Vermicelles mit frischem Schlagrahm	12.50
Coupe Nesselrode mit Vanille Glacé und frischem Schlagrahm	15.50

Wein des Monats

Abadia Retuerta Seleccion Especial, 2019/20	10 cl	11.50
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon	75 cl	81.00

Buen provecho!

Wild: EU und Neuseeland

* Unsere Gerichte können Krustentiere enthalten.

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% Mehrwertsteuer