

gubel
R e s t a u r a n t

*Wo jeder Besuch zum
Vergnügen wird!*

Menüvorschläge

Restaurant Gubel
Christoph Gehrig | 6313 Menzingen
Telefon 041 755 11 42 | Mobile 079 548 02 11

Apéros – Preis pro Person

Einfach & Gut Fr. 6.00

- Herrliche Walchwiler Bergkäse-Würfeli
- Fleischkäse-Würfel im Eisenpfännli serviert

Gulm-Plättli Fr. 9.50

Das beliebte Gulmplättli mit Bauernspeck, Rauchwürstli, Tösstaler Schinken und Walchwiler Bergkäse

Vorspeisen

- | | |
|--|-----------|
| 1. Crevetten-Cocktail | Fr. 14.50 |
| 2. Kleiner Bündnerteller | Fr. 14.50 |
| 3. Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum | Fr. 15.00 |
| 4. Rindfleisch-Tatar mit Toast, Butter und Salatgarnitur | Fr. 18.50 |
| 5. Rohschinken mit Melone | Fr. 14.50 |
| 6. Trockenfleisch-Carpaccio mit Hobelkäse | Fr. 16.50 |
| 7. Vitello Tonnato | Fr. 14.50 |

Suppen

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| 1. Bouillon mit hausgemachten Flädli | Fr. 8.50 |
| 2. Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons | Fr. 8.50 |
| 3. Hausgemachte Bündner Gerstensuppe | Fr. 9.50 |
| 4. Tomatencrèmesuppe | Fr. 8.50 |
| 5. Käserahmsuppe | Fr. 9.50 |
| 6. Griessklösschensuppe | Fr. 9.50 |

Salat-Variationen

1. Salat Maison	Fr.	8.50
2. Chabis Salat	Fr.	8.50
3. Saisonsalat mit Pilzen und Speckstreifen	Fr.	12.50
4. Chicorée-Orangen-Salat mit Speckwürfeli	Fr.	12.50
5. Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	Fr.	14.50
6. Rauchlachsstreifen auf Saisonsalat	Fr.	14.50
7. Panierte Champignons auf Salatbeet	Fr.	12.50
8. Nüsslisalat „Mimosa“	Fr.	12.50
9. Salat „Schöne Fischerin“ - Haussalat mit Fischknusperli	Fr.	14.50

Hauptgerichte

Die Hauptgerichte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl und dazu eine saisongerechte Gemüsegar nitur. Gerne beraten wir Sie auch in Ihrer Menü-Auswahl.

Beilagen in allen Varianten

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Rösti, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffel-Kroketten, Pommes-frites, hausgemachte Spätzli, Butternudeln, Spaghetti, Reis, Wildreis, Risotto, Polenta

Rind

1. Entrecôte mit Sauce béarnaise	Fr.	36.50
2. Rindsfilet am Stück gebraten an Balsamico-Rotweinsauce	Fr.	48.00
3. Rindsmedaillon an Morchel-Sauce	Fr.	52.00
4. Rindssteak an Pfeffersauce	Fr.	35.00
5. Roastbeef rosa gebraten mit Sauce béarnaise	Fr.	48.00
6. Suure Mocke „Grossmutter-Art“ mit Kartoffelstock	Fr.	29.50

Kalb

7.	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	Fr.	39.50
8.	Kalbshaxe „Ossobuco Cremolata“	Fr.	42.00
9.	Kalbsrahmschnitzel	Fr.	39.50
10.	Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr.	52.00
11.	Saltimbocca alla Romana	Fr.	39.50
12.	Kalbs-Piccata mit Walchwiler Bergkäse-Risotto	Fr.	39.50

Schwein

13.	Schweinsbraten vom Muotathaler Jungschwein	Fr.	28.50
14.	Schweins-Cordon Bleu	Fr.	28.50
15.	Schweinsfilet an leichter Calvadosauce	Fr.	38.50
16.	Schweinshaxe „Cremolata“	Fr.	28.50
17.	Schweinsrahmschnitzel	Fr.	28.50
18.	Schweinssteak an Morchelrahmsauce	Fr.	36.50
19.	Schweins-Piccata mit Walchwiler Bergkäse-Risotto	Fr.	28.50
20.	Hackbraten an Steinpilz-Rahmsauce	Fr.	25.00

Lamm

21.	Lammentrecôte rosa gebraten „Provençale“	Fr.	38.50
-----	--	-----	-------

Geflügel

22.	Entenbrust rosa gebraten	Fr.	38.50
23.	Pouletbrustfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella	Fr.	29.50
24.	Pouletbrüstli à l'orange		

Fisch / Meeresfrüchte

25. Eglifilet mit Mandel-Reis (je nach Fang)	Fr. 38.50
26. Felchenfilet	Fr. 32.50
27. Lachs-Tranche	Fr. 32.50
28. Meerfische nach Absprache	Tagespreise

Vegetarische Kreationen

29. Frisches Waldpilz Stroganoff auf breiten Nudeln	Fr. 26.00
30. Gemüsepilz-Lasagne	Fr. 21.50
31. Kartoffel-Gnocchetti an leichter Mascarpone-Paprika-Sauce	Fr. 16.50
32. Reicher Gemüseteller	Fr. 19.00
33. Weissweinsrisotto mit Parmesan	Fr. 19.50
34. Indischer Gemüsecurry mit Basmati-Reis	Fr. 23.50

Desserts für den süssen Abschluss

1. Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet und Fruchtsalat	Fr. 12.50
2. Birne „Hélène“	Fr. 9.50
3. Caramelchöpfli	Fr. 6.50
4. Sabayone „Gubel“	Fr. 12.50
5. Frischer Fruchtsalat	Fr. 12.00
6. Crème brûlée	Fr. 7.50
7. Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 12.50
8. Meringues Glace	Fr. 10.50
9. Sorbetteller (3 Sorten, garniert mit Früchten und Rahm)	Fr. 13.50
10. Tiramisu	Fr. 9.50
11. Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr. 12.50
12. Zuger Eiscafé mit Kirsch	Fr. 12.50
13. Zuger Kirschtorte	Fr. 7.50
14. Schwedentorte	Fr. 7.50

Spezielles

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 10 Personen.
Alle Preisangaben gelten pro Person und sind inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.
Salzwasserfische und Krustentiere sind aus Asien/Kanada.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihre Lieblingsweine oder Schaumweine an Ihrem Fest mitbringen. Für mitgebrachte Weine und Schaumweine verrechnen wir Ihnen:

- Weisswein/Prosecco	pro 7.0/7.5 dl-Flasche	Fr.	20.00
- Rotwein	pro 7.0/7.5 dl-Flasche	Fr.	30.00
- Champagner	pro 7.5 dl-Flasche	Fr.	40.00

Verlängerungen

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns einen Anlass mit Verlängerung durchführen. Die entsprechende Bewilligung holen wir gerne für Sie ein.
Ab 02.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 300.00 pro angebrochene Stunde.

Gästekzahl

Bis 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir die genaue Personenzahl, welche die Basis der Rechnungsstellung bildet. Geben Sie uns ebenso die Anzahl Kinder, Vegetarier und Allergiker bekannt.

Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid. Die Kosten werden nach Aufwand verrechnet. Ansonsten erhalten Sie angemessene Dekoration vom Hause.