

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