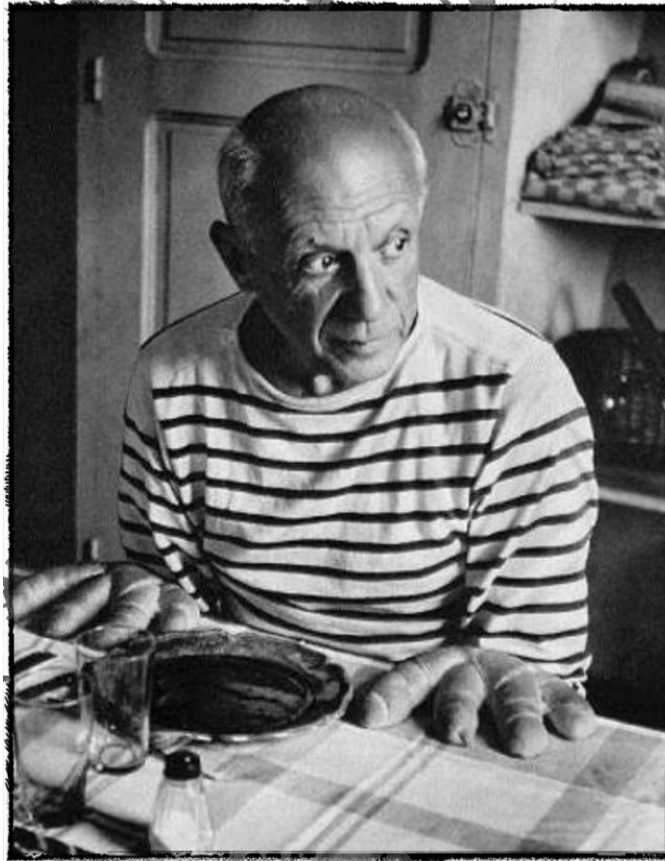


RESTAURANT
GONZALEZ



«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 25.50

Tapas

Tapas Teller 27.50

Zusammenstellung der Tapas:

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

Ensaladas / Salate

Grüner Salat 12.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 14.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 17.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal) 18.50

Cherry-Tomaten mit Burrata an einem leichten Kräuterdressing 21.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Bouillon mit Sherry 11.50

Gemüse Bouillon mit Julienne 11.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin 15.50

Pimientos de Padrón (saisonal) 25.50

RESTAURANT GONZALEZ

VEGETARISCH

Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 29.50

Gemüse Paella 36.50

Risotto in köstlichen Variationen (fragen Sie unser Servicepersonal) 32.50

Hausgemachte Taglierini mit Gemüse an einer feinen Rahmsauce 32.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Risotto, Taglierini,
hausgemachte Pommes frites,
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 nach Wahl 29.50

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. 8.1% Mehrwertsteuer

RESTAURANT GONZALEZ

Entremeses frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig		25.50
Cantieni Spezialitäts meets «Gonzalez» Engadiner Spezialitätenplatte mit Hirsch und Chilli Salsiz sowie Bündner Bergkäse		29.50
Jamón Serrano / Spanischer Rohschinken	60 g	25.50
	100 g	35.50

Tapas

Tapas Teller		29.50
<small>Zusammenstellung der Tapas:</small> Tortilla, Meeresfrüchte, Chorizo, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Sardellen, Pulpo, Champignons, spanische Fisch-Croquetas		
Plato de anchoas / Sardellen Teller		17.50

Ensaladas / Salate

Grüner Salat		12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln		14.50
Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		17.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal)		18.50
Cherry-Tomaten mit Burrata an einem leichten Kräuterdressing		21.50

RESTAURANT GONZALEZ

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Bouillon mit Sherry	11.50
Gemüse Bouillon mit Julienne	11.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	15.50

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Pimientos de Padrón (saisonal)	25.50
Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln	29.50
Gambas al ajillo / Knoblauch-Crevetten	29.50
Sepia con ajo y perejil / Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch	32.50
Albóndigas / Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce Zubereitungsdauer ca. 15 Min.	32.50

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. 8.1% Mehrwertsteuer

RESTAURANT GONZALEZ

Carnes / Fleischgerichte

Pollo al ajillo / Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini 39.50
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.

Escalope de ternera / Kalbspaillard vom Grill 43.50

Wienerschnitzel 45.50

Kalbsschnitzel an Zitronen- oder Rahmsauce 47.50

Cordon bleu «Gonzalez» (Kalb), mit Garcia Baquero Semicurado Käse & Jamón Serrano 52.50

Solomillo de ternera / Rindsfilet «Gonzalez» mit Steinpilzrahmsauce,	ca. 200 g	58.50
hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce	ca. 300 g	79.50

Chuletón de ternera / Kalbskotelett vom Grill	ca. 400 g	63.50
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.	ca. 500 g	76.50

Für Sie bieten wir die berühmte «Gonzalez» Fleischplatte zum Teilen an!
Die klassische Variante für 4 Personen - Rindsfilet 300g, Kalbskotelett 500g, Cordon bleu 208.50

Pasta hecha en casa / Hausgemachte Teigwaren

Taglierini mit Albondigas (Rindfleischbällchen) an würziger Tomatensauce 38.50

Acompañamientos / Hausgemachte Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Risotto, Taglierini,		
Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.50

RESTAURANT GONZALEZ

Pescados y Mariscos / Fisch und Meeresfrüchte

Filete de atún / Tunasteak im Sesammantel mit sautierten Zwiebeln, Oliven & Kapern		39.50
Paella Valenciana / Spanisches Nationalgericht mit Reis, Riesengarnelen, Poulet, Meeresfrüchte, Gemüse etc. Zubereitungsdauer ca. 40 Min.	ab 2 Personen/pro Person	49.50
Rape a la plancha / Seeteufel vom Grill		49.50
Gambas «Gonzalez» / Gegrillte Garnelen mit Knoblauch		53.50
Rodaballo a la plancha / Steinbutt vom Grill	ab 2 Personen/pro Person	55.50
Lubina a la sal / Wolfsbarsch im Salzmantel mit einer Champagner-Garnelensauce	ab 2 Personen/pro Person	57.50
Lenguado a la plancha / Seezunge vom Grill mit Romescosauce*	ca. 450-500 g	58.50
Parrillada de pescado / Fisch- und Meeresfrüchte-Variationen vom Grill mit Romescosauce*		59.50
Zarzuela / Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf mit einer würzigen Fischsauce nach «Gonzalez» Art Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		59.50

Pasta hecha en casa / Hausgemachte Teigwaren

Taglierini mit Venusmuscheln und Garnelen an Weissweinsauce		38.50
---	--	-------

Acompañamientos / Hausgemachte Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Risotto, Taglierini, Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.50
--	-------------	------

* Unsere Gerichte können Nüsse enthalten. Bei weiteren Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

RESTAURANT GONZALEZ

Origen de la carne y del pescado / Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch und restliches Trockenfleisch aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz / EU

Rindfleisch aus Argentinien / Uruguay / Schweiz

Rohschinken aus Spanien

Fisch aus dem Mittelmeer / Nordatlantik / Sri Lanka

Krustentiere aus dem Mittelmeer / Indischer Ozean

Brot aus der Schweiz

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene

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