

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

Pimientos de Padrón (saisonal) 25.50

Ensaladas / Salate

Grüner Salat 12.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 14.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal) 17.50

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

Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce 20.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Gemüse Bouillon mit Julienne 11.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin 15.50

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 30.50

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 28.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* 2.50

Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven 2.50

RESTAURANT
GONZALEZ

Entremeses frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig		25.50
Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego		27.50
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
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal)		17.50
Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		17.50
Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce		20.50

RESTAURANT GONZALEZ

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Bouillon mit Sherry	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	30.50
Gambas al ajillo / Knoblauch-Crevetten	30.50
Sepia con ajo y perejil / Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch	30.50
Albóndigas / Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce Zubereitungsdauer ca. 15 Min.	31.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce	2.50
Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*	2.50
Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven	2.50

RESTAURANT GONZALEZ

Carnes / Fleischgerichte

Solomillo de ternera Rindsfilet „Gonzalez“ nach Rezept des Hauses mit Steinpilzrahmsauce, hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce	ca. 200 g	58.50
Escalope de ternera		
Kalbspaillard vom Grill		43.50
Wienerschnitzel		45.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce		46.50
Cordon bleu (Kalb), mit Emmentaler Käse & Vorderschinken		47.50
Spanisches Cordon bleu (Kalb), mit Garcia Baquero Semicurado Käse & Jamón Serrano		50.50
Chuletón de ternera		
Kalbskotelett vom Grill	ca. 400 g	61.50
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.	ca. 500 g	74.50
Pollo al ajillo / Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini		
Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		39.50

Pasta hecha en casa / Hausgemachte Teigwaren

Taglierini mit Albondigas an würziger Tomatensauce		39.50
--	--	-------

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

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

RESTAURANT GONZALEZ

Pescados y Mariscos / Fisch und Meeresfrüchte

Paella valenciana / Spanisches Nationalgericht mit Reis, Crevetten, Riesencrevetten, Poulet, 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 Crevetten mit Knoblauch		53.50
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*		58.50
Zarzuela / Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf mit einer würzigen Fischsauce nach Art des Chefkochs Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		58.50
Rodaballo a la plancha / Steinbutt vom Grill eine Beilage inkl.	ab 2 Personen/pro Person	62.50
Lubina a la sal / Wolfsbarsch im Salzmantel mit einer Champagner-Crevettensauce eine Beilage inkl.	ab 2 Personen/pro Person	64.50

Pasta hecha en casa / Hausgemachte Teigwaren

Taglierini mit Venusmuscheln und Gambas an Weissweinsauce		39.50
---	--	-------

Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Risotto, Taglierini, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.50
All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce		2.50
Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*		2.50
Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven		2.50

RESTAURANT
GONZALEZ

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

Kalbfleisch aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz / EU

Rindfleisch aus Argentinien / Uruguay / Schweiz

Lammfleisch aus Neuseeland = „A“

Rohschinken aus Spanien

Fisch aus dem Mittelmeer / Nordatlantik

Krustentiere aus dem Mittelmeer / Indischer Ozean

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene

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