

*„So bringt der Gerber...
...Bürgergruss mit wahrer Augenlust.“*

Spruch der Zunft zun Gerbern

Liebe Gäste

*Willkommen in der Gerberstube!
Dem prächtigen Barockbau aus dem Jahre 1593.
Ein wahres Bijou in Schaffhausens Altstadt.
Faszinierender Anmut.*

*Der Zu-Fall wollte es.
Dass wir dieses weitherum bekannte Lokal übernehmen konnten.
Der damit verbundenen Verantwortung sind wir uns bewusst.
Und freuen uns darauf.
Geschichte und Traditionen dieses Hauses fortzuschreiben...*

*Bei der Renovation des Zunfthauses achteten wir darauf.
Mit der Bausubstanz respektvoll und sanft umzugehen.
Und möglichst viele Zeugen der Zeit zu erhalten.
Ein ganz besonderes Kunstwerk –
die reich verzierte Stuckdecke im ersten Stock.*

*Wir widmen die Gerberstube dem Kunstmaler André Rawyler.
Die strahlende, farbenprächtige, intensive Kraft seiner Malerei.
Bringt Heiterkeit in diese Räume.*

*Wir freuen uns.
Wenn Sie sich bei uns wohlfühlen.
Und auch gerne wiederkehren.*

la vita è bella

Herzliche Grüsse



*«Ich habe nicht den Ehrgeiz,
auf einem Gartenbild Rosen oder Dahlien abzubilden,
ich möchte Eindrücke und Farbimpressionen festhalten.»*

André Rawyler

		<i>porzione piccola</i>	
Le piccole tentazioni	<i>Bruschette al pomodoro (v+)</i>		9.5
	<i>Tondino di tonno al sesamo</i> rosa gebratener Thunfisch im Sesam-Mantel auf Fenchelsalat		18
	<i>Carpaccio di pesce con salmone, orata e tonno</i> Carpaccio aus mariniertem schottischen Frischlachs, Goldbrasse und Thunfisch		19
	<i>Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel con parmigiano reggiano</i> zweijähriger Parmaschinken, von unserer Berkel, mit gereiftem Parmesan	19	28
	<i>Carpaccio di manzo all'olio di oliva con scaglie di parmigiano reggiano</i> Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesansplittern	19	28
	<i>Pomodorini datterati con mozzarella di bufala e basilico (v)</i> Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum		15
	<i>Gamberoni su tartara di avocado</i> gebratene Riesencrevetten auf Avocado-Tatar		19
<i>Mousse di ceci alla mediterranea con crostini (v+)</i> Kichererbsen-Mousse mit Olivenöl und gerösteten Brotscheiben		12	
Minestre	<i>Zuppetta di pesce all'acqua pazza</i> Fischsuppe mit Datteltomaten und Basilikum		14
	<i>Passata di pomodoro (v+)</i> Tomatensuppe		11
Primi passi	<i>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino (v+)</i> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	15	19
	<i>Tagliatelle al pesto di rucola (v+)</i> hausgemachte Tagliatelle an Rucola-Pesto		22
	<i>Strozzapreti alla norma (v)</i> Strozzapreti mit Auberginen, Datteltomaten, Basilikum und Ricotta	18	22
	<i>Paccheri al tonno fresco con pomodorini datterati ed olive taggiasche</i> Paccheri mit frischem Thunfisch, Datteltomaten und Taggiasca Oliven	19	26
	<i>Tagliatelle alla calabrese</i> hausgemachte Tagliatelle mit Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini		28
	<i>Cappellacci di ricotta di bufala e limone al burro e timo</i> Cappellacci gefüllt mit Büffelricotta und Zitrone an Thymian-Butter		25

	<i>porzione piccola</i>	
	19	22
		23
Sapori di mare		36
		41
		39
		36
Dai campi		37
		38
		39
		49
		40
Per i bambini		

(v) vegetarisch

(v+) vegan

Per accompagnare	<i>Riso, risotto al parmigiano reggiano, allo zafferano o al limone, tagliatelle fatte in casa, patate al rosmarino</i> Reis, Parmesan-, Safran- oder Zitronenrisotto, hausgemachte Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln	8
	<i>Spinaci a foglie all'aglio ed olio di oliva</i> frischer Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl	8
	<i>Verdure di stagione alla griglia con olio di oliva</i> gegrilltes Saisongemüse mit Olivenöl	8

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel
 Alle Teigwaren bereiten wir täglich frisch zu,
 ausser der Spaghetti aus Hartweizengriess von Barilla.
 Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
 Von der renommierten Piemonteser Riseria Tenuta Margherita
 Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
 Grana padano
 Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
 Selektion aus unserem Weingut Vallocaia in der Toscana
 Condimento con mosto cotto di uva – Masi, Serego Alighieri
 Aus dem Weingut der Dante Alighieri-Familie!
 Grana padano für die Käseraffel

Fleisch-Herkunft

Kalb aus der Schweiz
 Lamm aus Grossbritannien, Australien* und Neuseeland*
 Rind aus der Schweiz und Australien*

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.