

GERBERSTUBE

LE DELIZIE DOLCIARIE

“lasciate entusiasmare
il vostro palato dai suggerimenti
dolciari dei nostri cuochi accompagnati da un
eccezionale bicchiere di vino dolce”

Dolci

Frutta fresca di stagione alla menta ^{V+}	15
Saisonale Früchte mit Pfefferminze - <i>Seasonal fruit with mint</i>	
marinata al Maraschino	+3
mit Maraschino-Likör mariniert – <i>Marinated with maraschino liqueur</i>	
Affogato al caffè ^V	14
Vanilleglace mit Espresso und Amaretto oder Baileys übergossen <i>Vanille ice with coffee and amaretto or Baileys liqueur</i>	
Sgroppino al limone ^{V+}	14
Zitronensorbet mit Prosecco und einem Schuss Limoncello <i>Lemon sorbet with prosecco and a shot of limoncello liqueur</i>	
Tiramisù fatto in casa	11
Hausgemachtes Tiramisù - <i>Homemade tiramisù</i>	
Mousse al cioccolato ^V	13
Hausgemachtes Schokoladenmousse <i>Homemade chocolate mousse</i>	
Cassata siciliana con frutta fresca	11
Sizilianisches Halbgefrorenes mit frischen Früchten <i>Sicilian semifreddo with fresh fruit</i>	
Tortino al cioccolato fondente (ca. 13 Min.) ^V	12
Lauwarmes Schokoladentörtchen <i>Lukewarm chocolate tartlet</i>	
con gelato alla vaniglia	+4
mit Vanilleglace - <i>with vanilla ice</i>	
Panna cotta	12
Zabaione	14
con gelato alla vaniglia	18
mit Vanilleglace - <i>with vanilla ice</i>	
Semifreddo al pistacchio e noci	13
Halbgefrorenes mit Pistazien und Baumnüssen <i>Parfait with pistachios and walnuts</i>	
Cheesecake	12
mit Salzkaramell, Schokolade, Sauerkirschsauce oder Pistazien <i>with salted caramel, chocolate, sour cherry sauce or pistachios</i>	

Gelati & Sorbetti

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Stracciatella	4.5
Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Stracciatella <i>Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, stracciatella</i>	pro Kugel per scoop
Limone, Fragole, Mango	4.5
Zitrone, Erdbeere, Mango <i>Lemon, strawberry, mango</i>	pro Kugel per scoop
Bocconcini Gioia	2.5
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade <i>Ice cream bites covered in delicate chocolate</i>	pro Stück per piece

Formaggi

Formaggi misti con marmellata di mela	18
cotogna aromatizzata alla senape ^V	
Gorgonzola, Taleggio, Parmesan und Pecorino, dazu mit Senf aromatisierte Quittenmarmelade <i>Mixed Italian cheeses with mustard-flavoured quince marmalade</i>	
Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano o Pecorino ^V	8
Gorgonzola, Taleggio, Parmesan oder/or Pecorino <i>Choice of one Italian cheese</i>	

Vini da Dessert

Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti docg ^{V+}	37.5 cl	29
Braida, Piemonte		
Dolce sinfonia vino santo di montepulciano doc	4cl	10
Bindella tenuta vallocaia toscana		
Muffato della sala -Umbria igt	4cl	10
Castello della, marchesi Antionori, Umbria		

^V vegetarisch

^{V+} vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./All prices in CHF incl. VAT/05.25