

# GERBERSTUBE

Ganzer Wolfsbarsch für zwei – solange es hat...  
pro Person 53 CHF dazu Gemüse und Risotto

Ganzer Steinbutt für zwei – solange es hat...  
pro Person 56 CHF dazu Gemüse und Risotto

## SUGGERIMENTI DELLO CHEF

### ZUPPA

**Zuppa di lenticchie con crostino di pane al formaggio**<sup>V</sup> 13  
Linsensuppe mit Käsebrotdcroûtons · *Lentil soup with cheese-bread croûtons*

### ANTIPASTI

**Insalata valeriana con speck e uovo** 18  
Nüsslissalat mit Speck und Ei · *Lamb's lettuce with bacon and egg*

**Spinaci con radicchio rosso, mele e noci tostate**<sup>V+</sup> 15  
Babyspinatsalat mit rotem Radicchio, Äpfeln und gerösteten Nüssen  
*Baby spinach salad with red radicchio, apples and roasted nuts*

**Tartara di salmone e avocado con salsa limone** 26  
Lachs-Avocadotatar mit Zitronensauce · *Salmon and avocado tartare with lemon sauce*

**Insalatina tiepida di carciofi olive taggiasche e pomodorini**<sup>V+</sup> 15  
Lauwarmer Artischockensalat mit Taggiasca Oliven und Kirschtomaten  
*Lukewarm artichoke salad with taggiasca olives and cherry tomatoes*

### PRIMI

**Tagliolini all'aglio, olio e peperoncino con gamberi** 24 29  
Hausgemachte Tagliolini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Crevetten  
*Homemade tagliolini with garlic, olive oil, chillies and prawns*

**Ravioli con funghi porcini, parmigiano e burro fuso**<sup>V</sup> 25 29  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen · *Homemade ravioli filled with ricotta and porcini*

**Paccheri con carciofi e gamberi** 25 29  
Hausgemachte Paccheri mit Artischocken und Crevetten · *Homemade paccheri with artichokes and prawns*

**Tris di pasta** 32  
Hausgemachtes Pasta-Trio · *Homemade pasta trio*

### SECONDI

**Tagliata di manzo alla griglia con rucola, scaglie di grana, salsa al balsamico e patate** 48  
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesansplitter, Balsamicosauce, Bratkartoffeln  
*Sliced beef entrecôte with rocket, parmesan shavings, balsamic sauce, roasted potatoes*

**Ossobuco di vitello alla gremolata** 49  
Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, dazu Safranrisotto  
*Braised veal shank with gremolata, served with saffron risotto*

**Scottadito di agnello alle erbe con patate e fagiolini verdi** 52  
Lammkarre mit Kräutern im Ofen gegart mit Kartoffeln und grünen Bohnen  
*Oven-roasted lamb rack with herbs with potatoes and green beans*

### FORMAGGI E DOLCE

**Formaggi misti con marmellata di mela cotogna aromatizzata alla senape** 18  
Gemischten Käse Teller serviert mit Senf aromatisierter Quittenmarmelade, Nüsse, Trauben, Birne  
*Mixed cheese plate served with mustard flavored quince jam, nuts, grapes, pear*

**Bonetto piemontese con caramello** 14  
Schokoladenflan mit Amaretti und Karamell · *Chocolate flan with amaretti and caramel*