

# San Valentino

Liebe geht durch den Magen – feiern Sie  
den Valentinstag ganz in diesem Sinne und  
verwöhnen Sie Ihren Liebling mit unserem Menü.  
Wir freuen uns auf Sie!

**Dienstag, 14. Februar 2024**

## GERBERSTUBE

# Menù di San Valentino

## Caprese di gambero rosso con olio alla menta e lamponi

Rote Garnelen-Caprese mit Minzöl und Himbeeren

*Pinot grigio – Alto Adige doc, Alois Lageder, Pinot grigio* **8.5**

## Mafaldine con cozze zucchine e zafferano

Mafaldine mit Muscheln, Zucchini und Safran

*Samas – isola dei Nuraghi igt, Agricola Punica, Vermentino, Chardonnay* **8**

## Medaglioni di vitello al tartufo nero con purea di patate dolci e carciofi trifolati

Kalbsmedaillons an schwarzem Trüffel

mit Süsskartoffelpüree und Artischockenpilzen

*Bansella – Nizza docg, Prunotto, Barbera* **9**

## Mousse di Lampone a forma di cuore

Himbeer-Mousse in Herzform

*Moscato d'asti docg – Braidà, Piemonte, Moscato bianco* **8**

Menu completo per persona

**118 franchi** (senzo vino)

Preise in CHF inkl. MwSt.

# GERBERSTUBE