



Jetzt Tisch
reservieren:



WILDSAISON IN DER GERBERSTUBE

Ab dem 8. Oktober 2024
locken köstliche Herbstgerichte, frisch zubereitet.
Ein Fest für alle LiebhaberInnen der Wildküche.

Wir freuen uns auf Sie!

GERBERSTUBE

Bachstrasse 8 8200 Schaffhausen +41 52 625 21 55 gerberstube.ch

VINO BIANCO

Pietrabilanca – Castel del Monte doc, 2023

Tenuta Bocca di Lupo, Puglia

Chardonnay, Fiano di Puglia

10 64

VINI ROSSI

Badia a Passignano – Chianti classico docg, 2020

Badia a Passignano, Toscana

Sangiovese

16 104

Masseria Maïme – Salento igt, 2022

Tormaresca, Puglia

Negroamaro

11.5 75

Barbaresco docg, 2021

Prunotto, Piemonte

Nebbiolo

13 84

ANTIPASTI

Vellutata di zucca allo zenzero ^v

Kürbis-Ingwercremesuppe

13

Prosciutto di cinghiale affumicato con rucola melagrana e noci

Wildschweinschinken mit Rucola,

Granatapfel und Baumnüsse

25

PRIMI

Gnocchi di zucca e patate al burro e salvia ^v

Hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi

an Butter, Salbei und Parmesan

24

Pappardelle al ragù di cinghiale

Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout

27 33

CAPRIOLO E CERVO

Scaloppine di capriolo

Rehschnitzel an Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli,

glasierten Marroni, Sauerkirschen und Grappa-Rosinen

45

Tagliata di cervo alla «Vecchia Romagna»

Geschnittenes Hirschentrecôte an «Vecchia Romagna»-Sauce, serviert

mit hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni und Rosenkohl

48

DOLCI

Mousse di marroni

Marronimousse

13

GERBERSTUBE

Bachstrasse 8 8200 Schaffhausen +41 52 625 21 55 gerberstube.ch