





Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen</i>		<i>25</i>
Carpaccio from fillet of beef with rocket, parmesan and pine-nuts		
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec feuilles de roquette, parmesan et pignons</i>		
<i>Rindstartar mit Toast</i>	<i>50 gr.</i>	<i>21</i>
	<i>100 gr.</i>	<i>32</i>
Tartar of beef with toast		
<i>Tartare de bœuf avec toast</i>		
<i>Crevettencocktail mit Toast</i>		<i>21</i>
Shrimps cocktail with toast		
<i>Cocktail de crevettes avec toast</i>		
<i>Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert (6 Stück)</i>		<i>18</i>
Escargots gratinated with garlic butter (6 pieces)		
<i>Escargots gratinés avec beurre à l'ail (6 pièces)</i>		

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i> 	<i>8</i>
Green salad <i>Salade verte</i>	
<i>Gemischter Salat</i> 	<i>11</i>
Mixed salad <i>Salade mée</i>	
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</i>	<i>17</i>
<i>ohne Speck</i> 	<i>14</i>
Lamb's lettuce with egg, bacon and croûtons without bacon <i>Salade de mâche avec œuf, lard et croûtons</i> <i>sans lard</i>	
<i>Caesarsalat an Parmesandressing mit Poulardenstreifen und Croutons</i>	<i>21</i>
<i>ohne Poulardenstreifen</i> 	<i>15</i>
Caesar salad on parmesan dressing with stripes of chicken and croutons without stripes of chicken <i>Salade Caesar sur dressing au parmesan avec goujons de poulet et croûtons</i> <i>sans goujons de poulet</i>	
<i>Italienisches, Französisches oder Feigensenfdressing zur Wahl</i> Choose your own dressing between french, italian or fig mustard <i>Choisissez votre propre sauce ; italienne, française ou dressing de moutarde aux figues</i>	

Suppen

<i>Kürbiscremesuppe mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>14</i>
Pumpkin cream soup with stripes of smoked salmon <i>Soupe au potiron avec goujons de saumon fumé</i>	
<i>Kartoffelpüreesuppe mit Saucisson</i>	<i>14</i>
Puree soup of potato with saucisson <i>Purée soupe de pommes de terre avec saucisson</i>	

Gluschtigs Risotto und Pasta

Limonenrisotto mit Eglifilets 31
ohne Eglifilets 20

Risotto of lime with fillets of pike perch
without fillets of pike perch

Risotto aux limettes avec filets de perche
sans filets de perche

Steinpilzrisotto mit Rindfleischwürfel 34
und Sauerkraut gebacken 23
ohne Rindfleischwürfel

Risotto of ceps with cubes of beef
and baked sauerkraut
without cubes of beef

Risotto de cèpes avec cubes de bœuf
et choucroute frite
sans cubes de bœuf

Trüffelbrierisotto mit Poulardenbruststreifen 29
ohne Poulardenbruststreifen 20

Pumpkin risotto with grapes and wild pigeon breast
without wild pigeon breast

Risotto de potiron avec du raisin et suprême de pigeon
sans suprême de pigeon

Tagliatelle "Surf and Turf"
mit Kalbfleischstreifen, Riesenkrevetten,
Tomatensauce und Kräuter 32

Tagliatelle "Surf and Turf"
with stripes of veal, king prawns, tomato sauce and herbs

Tagliatelle « Surf et Turf »
avec goujons de veau, crevettes géantes, sauce de tomates et herbes

Papardelle mit Rindfleisch, Rohschinken,
Erbsen und pikante Tomatensauce 32

Papardelle with beef, raw ham, green peas and spicy tomato sauce
Papardelle avec bœuf et jambon cru, petit pois et sauce de tomates piquante

Aus dem Netz und von der Angel

Zanderfilet mit Spinat und Bündnerfleisch gefüllt
auf Schwarzwurzelgratin mit Kürbisgnocchi 42

Pike-perch fillet stuffed with spinach and meat of Grisons
on black salsify gratin with pumpkin gnocchi
*Filet de sandre farci d'épinards et de viande séchée du grison
sur gratin de salsifis et gnocchi de potiron*

*Steinbuttfilet mit Feigenchutney
Blattspinat und Risotto*

Turbot fillet with figs chutney
leaf spinach and risotto

*Filet de turbot avec figes chutney
épinards en branches et risotto*

44

Spezialitäten

Châteaubriand in 2 Gängen serviert
1. Gang mit Balsamicojus und Steinpilzrisotto
2. Gang mit Sauce Bearnaise und Rösti

p. P. 62

Châteaubriand served in two courses
1st course with balsamico jus and risotto of ceps
2nd course with sauce béarnaise and Rösti

Châteaubriand servi en deux courses
1ère course avec jus balsamique et risotto aux cèpes
2ème course avec sauce béarnaise et Rösti

Auf Grossmutter's Öfeli flambiert
Kalbsfilet mit Pilzen und Cognac
Gemüse und Beilage nach Wahl

59

Flamed on grandmother's oven
Veal filet with mushrooms and cognac
with vegetables and garnitures at your choice

Flambé du four de la grand-mère
Filet de veau aux champignons et cognac
avec des légumes et garnitures de votre choix

Es sind hauptsächlich unsere Zentralschweizer Metzger, die uns mit erstklassigem Fleisch beliefern, dessen Herkunft, sofern nicht anders deklariert, wie folgt aussieht:

Schwein-, Geflügel- und Kalbfleisch: Schweiz

Rind: Australien, Südamerika, Schweiz

Eglifilet: Europa, Schweiz

Zanderfilet: Europa

Steinbuttfilet-, Zucht: Spanien

"Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Entenleber gefüllt im Speckmantel
auf Bohnencreme mit Kartoffelpüree

53

Beef fillet stuffed with duck liver in bacon
on beans cream with mashed potatoes
Filet de bœuf farci avec foie gras dans manteau de lard
sur crème aux haricots et purée de pomme de terre

*Kalbsfilet mit confierter Kalbsbrust und Formaggini
Rotkraut und Trüffelbrierisotto*

53

Veal fillet with breast of veal and formaggini
red cabbage and truffle risotto

*Filet de veau avec suprême de veau et formaggini
chou rouge et risotto à la truffe*

Unsere Klassiker

*„Wiener Schnitzel“
mit Rösti oder Risotto*

48

Escalope Viennese Style
with rösti or risotto

*Escalope viennoise
avec rösti ou risotto*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Rösti oder Risotto*

48

Sliced veal „Zurich style“
with Rösti or risotto

*Émincé de veau à la zurichoise
avec Rösti ou risotto*

Gerbis Menü der Sinne

Feinsinn

*Rauchlachs auf Bouillabaissegelee
mit Apfel und Meerrettich*

Smoked salmon on bouillabaisse jelly
with apple and horseradish

*Saumon fumée sur bouillabaisse gelée
avec pommes et raifort*

Sauerkrautsuppe mit Speckchip

Sauerkraut soup with bacon chip

Soupe à la choucroute avec chip au lard

Eigensinn

Kalbsfilet mit confierter Kalbsbrust und Formaggini

Rotkraut und Trüffelbrierisotto

Veal fillet with breast of veal and formaggini

red cabbage and truffle risotto

Filet de veau avec suprême de veau et formaggini

chou rouge et risotto à la truffe

Leichtsinn

Kaiserschmarrn mit Heidelbeerenkompott und Vanilleeis

“Kaiserschmarrn” with blueberry compote and vanilla ice cream

“Kaiserschmarrn” avec compote de myrtilles et glace à la vanille

3-Gang Menü / 3-courses menu / Menu à 3 plats à CHF 72.00

4-Gang Menü / 4-courses menu / Menu à 4 plats à CHF 81.00

Herbstliches

Weggiser Fischsuppe mit Knoblauchtoast

Vorspeise 19

Hauptgang 29

“Weggiser” fish soup with toast of garlic

« Weggiser » soupe de poissons avec toast à l'ail

Miesmuscheln gedünstet in Weisswein- Knoblauchfond

200g 18

500g 28

Steamed mussels in white wine - garlic fond

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

Moules à la vapeur dans vin blanc - fond à l'ail

(Servieren wir Ihnen gerne Freitag/Samstag/Sonntag)
(We serve on Friday / Saturday/Sunday)
(Nous servons le Vendredi/Samedi/Dimanche)

Waadtländer Saucisson

mit Lauch an Rahmsauce und Salzkartoffeln

29

Vaud sausage

leek with cream sauce and boiled potatoes

Saucisson de Vaud

poireaux à la crème et pommes-de-terre nature

Kalbsleberstreifen an Balsamicojus mit Rösti

39

Stripes of calf's liver and balsamico jus with rösti

Goujons de foie de veau avec jus de balsamico et rösti

(Servieren wir Ihnen gerne Mittwoch – Samstag)

(We serve from Wednesday - Saturday)

(Nous servons du Mercredi – Samedi)

 : Vegetarische Gerichte