



Lieber Gast und Freund des Hauses

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Sollten Sie Ihr bevorzugtes Gericht auf unserer Karte nicht finden, sagen Sie es uns. Sofern wir die frischen Produkte vorhanden haben, ist es uns ein Vergnügen das gewünschte Gericht für Sie zuzubereiten.



Seit 2016 dürfen wir uns zur Gilde etablierter Gastronomen zählen.

Suchen Sie noch nach einem passenden Ort für Ihre nächste Familienfeier, Geschäftsausflug oder ein gemütliches Treffen mit Ihren Freunden und Bekannten? Wir haben den passenden Rahmen für Ihren Anlass. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Dagmar und Mischa Hasler und das Gerbi Team

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rindsfilet
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen* *25*

Carpaccio from fillet of beef
with rocket, parmesan and pine-nuts
*Carpaccio de filet de bœuf
avec feuilles de roquette, parmesan et pignons*

Rindstartar mit Toast *50 gr. 21*
100 gr. 32

Tartar of beef with toast
Tartare de bœuf avec toast

Krevettencocktail mit Toast *21*

Shrimps cocktail with toast
Cocktail de crevettes avec toast

Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert (6 Stück) *18*

Escargots gratinated with garlic butter (6 pieces)
Escargots gratinés avec beurre à l'ail (6 pièces)

Suppen

Bündner Gerstensuppe *14*

Barley soup «Graubünden»
Soupe d'orge de Grisons

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettocrumble  *13*

Pumpkin cream soup with amarettocrumble
Soupe de potiron à l'Amarettocrumble

Salate

Blattsalate der Saison  8
Leaf salad of season
Salade de saison

Gemischter Salat  11
Mixed salad
Salade m el ee

N usslisalat mit Speck und Ei  16
Lamb's lettuce salad with bacon and egg
Salade doucette avec lard et des œufs

N usslisalat mit Cr outons und Mischpilzen 16
Lamb's lettuce salad with mixed mushrooms
Salade doucette avec des cr outons et champignons m el ees

Caesar Salat an Parmesandressing mit Cr outons  15
und Pouletbruststreifen 22
Caesar salad on parmesan dressing with croutons
and chicken breast strips
*Salade Caesar sur dressing au parmesan avec cr outons
et goujons de poitrine de volaille*

Italienisches , Franz sisches oder Feigensenfdressing zur Wahl
Choose your own dressing between french, italian or fig mustard
Choisissez votre propre sauce ; italienne, fran aise ou dressing de moutarde aux figes

Gluschtigs Risotto und Pasta

<i>Limonenrisotto mit Eglifilets</i>	31
<i>ohne Eglifilets</i> ✓	20
Risotto of lime with fillets of perch without fillets of perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche</i> <i>sans filets de perche</i>	
<i>Trüffelbrierisotto mit Auberginenkompott und Pouletbrustmedaillon</i>	33
<i>ohne Pouletbrustmedaillon</i> ✓	26
Risotto of truffle brie with slices of spring chicken without slices of spring chicken	
<i>Risotto de truffe brie avec tranche de poularde</i> <i>sans tranche de poularde</i>	
<i>Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen</i>	
<i>Pilzen, Zucchetti und Tomaten</i>	32
<i>ohne Kalbfleischstreifen</i> ✓	24
Tagliatelle with veal strips, mushrooms, courgettes and tomato without veal strips	
<i>Tagliatelle avec lanières de veau, champignons, courgettes et tomates</i> <i>sans lanières de veau</i>	
<i>Steinpilzrisotto mit Rindsfiletwürfel und Rotkraut</i>	33
<i>ohne Rindsfiletwürfel</i> ✓	24
Ceps risotto with cubes from fillet of beef with red cabbage without cubes from fillet of beef	
<i>Risotto de bolets avec cubes de filet de bœuf et chou rouge</i> <i>sans cubes de filet de bœuf</i>	

Aus dem Netz und von der Angel

*Zanderfilet in Grissini mit Riesenkrevetten auf
Gratin von Schwarzwurzel und Salzkartoffeln* 42

Fillet of zander in grissini with gambas on
black salsify and potato gratin
*Filet de sandre chevalier sur des tomates - crème au chorizo avec légumes
et risotto au safran*

*Steinbuttfilet in Salzbutter gebraten
mit Saucisson, Lauch und Kartoffelmousseline* 43

Turbot fillet roasted in salt butter
with saucisson, leek and potato mousseline
*Filet de de turbot rôti en beurre du sel
avec saucisson, poireau et mousseline de pommes de terre*

Von der Wiese

*Rindsfilet mit Pulled von Rindsschulter
serviert mit Risotto mit Speck* 53

Beef fillet with pulled of shoulder piece of beef
Served with risotto with bacon
*Filet de bœuf avec pulled de bœuf
Servi avec risotto avec lard*

*Kalbsfilet mit Macadamiakruste und gepökelte Kalbshaxe
dazu Bohnen, Rotkraut und Rosmarinkartoffeln* 52

Fillet of veal with macadamia crust and salted veal knuckle
with green beans, red cabbage and rosemary potatoes
*Filet de veau avec croûte de macadamia et jarret de veau salé
avec haricots verts, chou rouge et pommes de terre au romarin*

*Cordon Bleu vom Kalbsrücken
gefüllt mit Bergkäse, Schinken und getrockneten Tomaten
serviert mit Rösti* 49

Cordon Bleu from back of veal stuffed with cheese, ham and dried tomatoes
served with Rösti
*Cordon Bleu du dos de veau farci avec fromage, jambon et tomates séchées
avec Rösti*

Unsere Klassiker

„Wiener Schnitzel“ Rösti oder Risotto

48

Escalope viennese style
Rösti or risotto
Escalope viennoise
Rösti ou risotto

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rösti oder Risotto

48

Sliced veal „Zurich style“
Rösti or risotto
Émincé de veau à la zurichoise
Rösti ou risotto

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

p. P. 62

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

Châteaubriand servi en deux courses
1ère course avec jus balsamique et truffes - risotto
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
Filet of veal 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
Seezunge:	Europa
Steinbutt:	Europa
Zander:	Europa

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