



*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

---

<i>Blattsalate der Saison</i> 	8
Leaf salad of season <i>Salade de saison</i>	
<i>Gemischter Salat</i> 	11
Mixed salad <i>Salade m�el�ee</i>	
<i>Nüsslisalat mit Speck und Ei</i> 	16
Lamb's lettuce salad with bacon and egg <i>Salade doucette avec bacon et des oeufs</i>	
<i>Nüsslisalat mit Cr�outons und Eierschwämmen</i>	16
Lamb's lettuce salad with egg mushrooms <i>Salade doucette avec des cr�outons et chanterelles</i>	
<i>Caesar Salat an Parmesandressing mit Cr�outons</i> 	15
<i>und Pouletbruststreifen</i>	22
Caesar salad on parmesan dressing with croutons and chicken breast strips <i>Salade Caesar sur dressing au parmesan avec croûtons et goujons de poitrine de volaille</i>	
<i>Italienisches, Franz�sisches 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>	

## 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>Eierschwämmen, Zucchetti und Tomaten</i>	32
<i>ohne Kalbfleischstreifen</i> ✓	24
Tagliatelle with veal strips, chanterelles, courgettes and tomato without veal strips	
<i>Tagliatelle avec lanières de veau, chanterelles, courgettes et tomates</i> <i>sans lanières de veau</i>	
<i>Haselnusspappardelle mit Rahm und Rosmarin</i>	
<i>Hirschfleischstreifen mit Pilzen und Cognac</i>	32
<i>ohne Hirschfleischstreifen</i> ✓	24
Hazelnusspappardelle with cream and rosemary Slices of deer with mushrooms and cognac without deer strips	
<i>Noisettepappardelle avec crème et romarin</i> <i>Emincé de venison avec champignons et Cognac</i> <i>sans émincé de venison</i>	

## Aus dem Netz und von der Angel

---

*Zanderfilet in Grissini mit Gambas 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 mit Steinpilzen auf  
Ratatouillecreme und Safrantagliollini* 43

Turbot fillet with porcini mushrooms on  
Ratatouille cream and saffrontagliollini  
*Filet de de turbot avec cèpes  
Tagliollini au safran et crème de ratatouille*

## Von der Wiese

---

*Rindsfilet mit Pulled vom Rindsschulter  
serviert mit Rösti* 53

Beef fillet with pulled of shoulder piece of beef  
Served with rösti  
*Filet de bœuf avec pulled de bœuf  
chanterelles et Gerbi's fries*

*Kalbsfilet mit Steinpilzen und gepökelte Kalbshaxe  
dazu Süsskartoffelpüree* 52

Fillet of veal with boletus and salted veal knuckle  
with sweet potato puree  
*Filet de veau avec bolets jarret de veau salé  
avec purée de pommes de terre doux*

*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 fo 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*

## Von der Pirsch

---

<i>Gourmandises von Wildterrine und Hirschcarpaccio Feigenchutney mit Rotkrautmousse und Kürbis süss-sauer</i>	<i>25</i>
Wild terrine with carpaccio of deer figs chutney red cabbage mousse and sweet sour pumpkin <i>Terrine de sauvage avec carpaccio de cerf figues chutney avec chou rouge mousse et potiron</i>	
<i>Sauerkrautsuppe mit Rehfiletscheiben und Baumnüssen</i>	<i>14</i>
Sauerkraut soup with slices of fillets from venison and walnuts <i>Potage à la chhoucroute avec goujons de filet de chevreuil et noix</i>	
<i>Nüsslisalat mit Wildburger Linsensalat und Wachtelspiegelei</i>	<i>21</i>
Lamb's lettuce salad with lentil salad and fried quail's egg <i>Salade doucette avec salade de lentilles et œufs sur le plat de caille</i>	
<i>Steinpilzrisotto mit Hirschmedaillon und Rotkraut</i>	<i>32</i>
Ceps risotto with médaillons of deer and red cabbage <i>Risotto de bolets avec médaillon de cerf et chou rouge</i>	
<i>Rehmedaillon mit Rehragout und Eierschwämmen Sauerkirsch-Rotkraut, Süsskartoffelpüree mit Schwarzwurzeln</i>	<i>49</i>
Medaillons and ragout of venison with egg mushrooms Sour cherries red cabbage, sweet potato puree and black salsify <i>Médaillons de venison avec chanterelles Giottes chou rouge purée de pommes de terre doux et salsifis</i>	
<i>Hirschmedaillon mit Hirschkopfbaken und Steinpilzen Spätzli mit Rotkraut und Rosenkohlblätter</i>	<i>46</i>
Medaillon of deer and deer head baking with boletus Spätzli and red cabbage and leave of Brussels sprouts <i>Médaillons de cerf et cuir au four de tête de cerf et bolets avec Spätzli et chou rouge et feuille de choux de Bruxeless</i>	
<i>Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerensauce mit Spätzli und Rotkraut</i>	<i>39</i>
Sliced venison with cranberry sauce, Spätzli and red cabbage <i>Emince de chevreuil avec sauce de canneberges et chou rouge et Spätzli</i>	
<i>Saltimbocca von Rehschnitzel mit Trüffelbrierisotto und Federkohl</i>	<i>40</i>
Saltimbocca of venison with risotto of truffle brie and cabbage <i>Saltimbocca de chevreuil avec risotto de truffe et chou</i>	

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
Wild:	Europa, Neuseeland

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