

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 de la Rucola, du parmesan et des pignons</i>	
<i>Tartar mit Feigenchutney und Bündnerfleisch auf Kürbiskompott</i>	<i>24</i>
Tartar with figs chutney and grison dried beef and pumpkin compote <i>Tartare avec chutney de figues et viande séchée sur compote de potiron</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 de l'ail (6 pieces)</i>	
<u>Trio von Gerbi's Tapas</u>	
<i>Involtini von Rauchlachs mit Apfelchutney Riesenkrevetten gebacken mit Kürbiskompott Kalbstartar mit Thunfisch</i>	<i>pro Person 25</i>
Involtini of smoked salmon with apple chutney Roasted king prawns with pumpkin compote Veal tartar with tuna	
<i>Involtini de saumon fumé avec chutney de pomme Crevettes géantes rôti avec compote de potiron Tartare de veau avec du thon</i>	

Salate

<i>Grüner Blattsalat</i> Green salad <i>Salade verte</i>	8
<i>Gemischter Salat</i> Mixed salad <i>Salade mêlée</i>	11
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> Lamb's lettuce with egg <i>Salade de doucette avec œuf</i>	13
<i>Nüsslisalat mit Speck, Croutons, Ei und Pilzen</i> with bacon, crouton, egg and mushrooms <i>avec lard, croûtons, œuf et champignons</i>	17
<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 mooutarde aux figues</i>	

Suppen

<i>Kürbiscremesuppe mit Rohschinken und Formaggini</i> Pumpkin cream soup with raw ham and Formaggini <i>Crème de potiron avec du jambon cru et Formaggini</i>	13
<i>Kartoffelpüreesuppe mit Chorizo und Lauch</i> Potato cream soup with chorizo and leek <i>Crème de pommes-de-terre avec chorizo et poireau</i>	13

Risottofantasien

<i>Limonenrisotto mit Eglifilets</i>	31
<i>ohne Eglifilets</i>	20
Risotto of lime with fillets of pike perch without fillets of pike perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche</i> <i>sans les filets de perche</i>	
<i>Steinpilzrisotto mit Rindfleischstreifen und Bündnerfleisch</i>	33
<i>ohne Fleisch</i>	22
Risotto of ceps with stripes of beef and dried beef without meat	
<i>Risotto aux cèpes avec goujons de bœuf et viande séchée</i> <i>sans viande</i>	
<i>Kürbisrisotto mit Poulardenbrustmedaillon und Speckchip</i>	26
<i>ohne Poulardenbrustmedaillon</i>	19
Pumpkin risotto with spring chicken breast medallion and bacon chip without spring chicken breast medallion	
<i>Risotto à la potiron et médaillon de poularde avec chip au lard</i> <i>sans médaillon de poularde</i>	
<i>Trüffelbrierisotto mit Seeforellenmedaillon und Rosenkohlblättern</i>	32
<i>ohne Seeforellenmedaillon</i>	23
Truffle brie risotto with medallion of lake trout and leaves of Brussels sprouts without medallion of lake trout	
<i>Risotto aux truffes brie avec médaillons de truite de lac et feuilles de choux de Bruxelles</i> <i>sans médaillons de truite de lac</i>	

Fisch

*Lachsforellenmedaillon mit Apfelchutney
und gebackener Petersilie Orangen–Senfsauce und Risotto* 44
Medallions of salmon trout with apple chutney
and baked parsley orange-mustard sauce and risotto
*Médaillon de truite saumonée avec chutney de pommes
et du persil rôti avec sauce à la moutarde et à l'orange avec risotto*

*Eglifilets mit Pilzen auf Petersilienwurzel-Blattspinat
und Salzkartoffeln* 44
Filets of perch with mushrooms on parsley root and leaf spinach
with boiled potatoes
*Filets de perche aux champignons sur persil racine et épinard en branches
avec pommes-de-terre nature*

Unsere Klassiker

„Wiener Schnitzel“
mit Gemüse und Beilage nach Wahl 48
Escalope Viennese Style
with vegetables and garnitures at your choice
Escalope viennoise
avec des légumes et garnitures de votre choix

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Gemüse und Beilage nach Wahl 48
Sliced veal „Zurich style“
with vegetables and garnitures at your choice
Émincé de veau à la zurichoise
avec des légumes et garnitures de votre choix

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Steinpilzen

Rindsschmorbraten und Rösti

52

Fillet of beef with ceps

braised beef and rösti

Filet de bœuf avec cèpes

bœuf braisé et rösti

Kalbssteak mit Cashewnüssen

Serranoschinken und Trüffelbrierisotto

52

Veal steak with cashew nuts

serrano ham and truffle brie risotto

Steak de veau avec noix de cashew

jambon serrano et risotto aux truffes brie

Spezialitäten

Châteaubriand in 2 Gängen serviert

p. P. 62

1. Gang mit Balsamicojus und Trüffelbrierisotto

2. Gang mit Sauce Bearnaise und Rösti

Châteaubriand served in two courses

1. Course with balsamico jus and truffle brie risotto

2. Courses with sauce béarnaise and rösti

Châteaubriand pour 2 personnes servi en deux courses

1ère course avec jus balsamique et risotto aux truffes et au brie

2ème course avec sauce Béarnaise et Rösti

Auf Grossmutter's Öfeli flambiert

Kalbsteak mit Pilzen und Cognac

Gemüse und Beilage nach Wahl

55

Flamed on grandmother's oven

Veal steak with mushrooms and cognac

with vegetables and garnitures at your choice

Flambé du four de la grand-mère

Steak de veau aux champignons et cognac

avec des légumes et garnitures de votre choix

Gerbis Menü der Sinne

Feinsinn

Trio von Gerbi's Tapas

Involtini von Rauchlachs mit Apfelchutney
Riesenkrevetten gebacken mit Kürbiskompott
Kalbstartar mit Thunfisch

Involtini of smoked salmon with apple chutney
Roasted king prawns with pumpkin compote
Veal tartar with tuna

Involtini de saumon fumé avec chutney de pommes
Crevettes géantes rôti avec compote de potiron
Tartare de veau avec du thon

Eigensinn

Rindsmedaillon mit Steinpilzen auf Rindsschmorbraten und Kartoffelgnocchi

Beef medallion with ceps on braised beef and potato gnocchi
Médailles de bœuf aux cèpes sur bœuf braisé et gnocchi de pommes-de-terre

Leichtsinn

Crème Catalana
mit Zwetschgenkompott und Rumeis
Cream Catalana with plums compote and rum ice cream
Crème Catalane avec compote de pruneau et glace de rhum

3-Gang Menü / 3-courses menu / Menu à 3 plats à CHF 69.00

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, Brasilien
Kalb: Schweiz
Hirsch: New Zealand
Eglifilet: Europa, Schweiz
Lachsforelle: Schweiz – Zucht
Reh: Österreich

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