

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

Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert (6 Stück) 18
Escargots gratinated with garlic butter (6 pieces)
Escargots gratinés avec beurre à l'ail (6 pièces)

Gerbi's Tapas


Kalbstartar mit Thunfisch
Pulpcarpaccio mit Avocado
Stör geräuchert mit Rhabarberchutney pro Person 26
Veal tartar with tuna
Pulpo carpaccio with avocado
Smoked sturgeon with chutney of rhubarb
Tartare de veau avec thon
Carpaccio de poulpe avec avocats
Esturgeon fumé avec chutney à la rhubarbe

Salate

Blattsalate der Saison 8
Leaf salad of season
Salade de saison

Gemischter Salat  11
Mixed salad
Salade m el e

Pulpcarpaccio an Orangen - Chiliblissung 
und Blattsalate mit Quinoa – Melonenkugeln 17
Pulpo carpaccio on orange – chili dressing
and leaf salads with Quinoa melon balls
Carpaccio de poulpe avec dressing d'oranges et chili
and salades avec Quinoa billes de melon

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

Italienisches, Französisches oder Feigensenfblissung zur Wahl
Choose your own dressing between french, italian or fig mustard
Choisissez votre propre sauce ; italienne, française ou dressing de moutarde aux figues

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum  11
Tomato soup with basil
Soupe de tomates avec basilic

Karotten – Kokoscremesuppe mit Mandeln  11
Carrots – coconut cream soup with almonds
Soupe   la crème de carottes et noix de coco avec amandes

Gluschtigs Risotto und Pasta

Limonenrisotto mit Eglifilets 31
ohne Eglifilets  20

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

Risotto of lime with fillets of perch
without fillets of perch
Risotto aux limettes avec filets de perche
sans filets de perche

Risotto mit Eierschwämmen und Riesenkrevetten 34
ohne Riesenkrevetten ✓ 24
Risotto with chanterelles and king prawns
without king prawns
Risotto avec chanterelles et crevettes géantes
sans crevettes géantes

Ravioli mit Ricotta auf Tomatensauce 1/1 Portion 26
Blattspinat und pochiertem Ei ✓ 1/2 Portion 19
Ravioli with Ricotta on tomato sauce
leaf spinach and poached egg
Ravioli avec Ricotta sur sauce à la tomate
épinard en branches et œuf poché

Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen
Eierschwämmen, Zucchetti und Tomaten 32
ohne Kalbfleischstreifen ✓ 24
Tagliatelle with veal strips, chanterelles, courgettes and tomato
without veal strips
Tagliatelle avec lanières de veau, chanterelles, courgettes et tomates
sans lanières de veau

Aus dem Netz und von der Angel

Saiblingsfilet an Tomaten – Chorizocreme mit Gemüse 42
und Safranrisotto
Fillet of char on tomato – chorizo cream with vegetables
and saffron risotto
Filet d'omble chevalier sur des tomates - crème au chorizo avec légumes

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

et risotto au safran

***Zanderfilet mit Zitronen – Thymiancrumble auf Maiscreme
Eierschwämmen und sautierten Kartoffeln***

43

Fillet of zander with lemon – thyme crumble on maize cream
chanterelles and sautéed potatoes

*Filet de sandre avec citron – thym crumble sur crème de maïs
chanterelles et pommes de terre sautés*

Spezialitäten

Châteaubriand in 2 Gängen serviert

p. P. 62

1. Gang mit Balsamicojus und Weissweinsrisotto

2. Gang mit Sauce Béarnaise und Rösti

Châteaubriand served in two courses

1st course with balsamico jus and risotto

2nd course with sauce béarnaise and Rösti

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

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

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

59

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

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

Egelfilet: Europa, Schweiz

Seezunge: Europa

Seeforelle: Europa, Schweiz

Zander: Europa, Schweiz

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

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Pulled vom Rinderhals
Eierschwämmen und Gerbi's Fries

53

Beef fillet with pulled of beef neck
chanterelles and Gerbi's fries
Filet de bœuf avec pulled de bœuf
chanterelles et Gerbi's fries

Cordon Bleu von Kalbsrücken

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

<i>gefüllt mit Bergkäse, Schinken und getrockneten Tomaten dazu Röstli</i>	<i>49</i>
<i>Cordon Bleu from back of veal stuffed with cheese, ham and dried tomatoes with Röstli</i>	
<i>Cordon Bleu du dos de veau farci avec fromage, jambon et tomates séchées avec Röstli</i>	

Unsere Klassiker

<i>„Wiener Schnitzel“ Röstli oder Risotto</i>	<i>48</i>
<i>Escalope viennese style Röstli or risotto</i>	
<i>Escalope viennoise Röstli ou risotto</i>	

<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Röstli oder Risotto</i>	<i>48</i>
<i>Sliced veal „Zurich style“ Röstli or risotto</i>	
<i>Émincé de veau à la zurichoise Röstli ou risotto</i>	

<i><u>Servieren wir Ihnen gerne Mittwoch – Sonntag:</u> Kalbsleberstreifen an Balsamicojus mit Röstli</i>	<i>39</i>
<i><u>Served from Wednesday – Sunday:</u> Veal liver stripes on balsamico jus with Röstli</i>	
<i><u>Servi du mercredi – dimanche:</u> Lamelles de foie de veau sur jus balsamique avec Röstli</i>	

Vom Grill

<i>Rindsfilet 180 gr.</i>	<i>46</i>
<i>Fillet of beef</i>	
<i>Filet de bœuf</i>	

<i>Kalbssteak 180gr.</i>	<i>44</i>
<i>Steak of veal</i>	
<i>Steak de veau</i>	

Seezunge 300-400gr.

Sole

Sole

48

Beilagen /side dish /garnitures

Salatschüssel, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Ananas - Schalottenchutney

Neue Kartoffeln oder Rösti oder Risotto

Salad bowl, butter of herbs, sauce bearnaise, pineapple - shallots chutney

Spring potatoes or Rösti or Risotto

Plat de salades, beurre aux herbes, sauce bearnaise, ananas - échalotes – chutney

Pommes de terre nouvelle ou Rösti ou Risotto

Zusätzliche Beilagen oder Nachservice von Beilagen CHF 7.00

 : Vegetarische Gerichte

Gerbis Menü der Sinne

Feinsinn

Variation von Rauchlachs

Thunfisch und Melonensmoothie

Variation of smoked salmon

tuna and melon smoothie

Variation de saumon fumé

thon et smoothie au melon

Eigensinn

Medaillon von Rindsfilet mit Eierschwämmen

gezupftem Rindshals, Entenleberwürfel und gebackene Kartoffeln

Preise in Schweizer Franken und inklusive Mwst

Medallion from filet of beef with chanterelles
pulled beef, cubes of duck liver and baked potatoes
Médallions de filet de bœuf avec chanterelles
pulled bœuf, cubes de foie de canard et pommes de terre frites

Leichtsinn

Ricotta - Limonenparfait
mit Pfirsich und Himbeeren

Ricotta – lime parfait
with peach and raspberries

Ricotta – parfait au citron vert
avec pêche et framboises

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