



Lieber Gerbi- Gast



Es freut uns sehr, dass Sie sich für uns entschieden haben.
Diese Menuvorschläge sind einige Vorschläge und Ideen für Sie.
Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr gewünschtes Menu zusammen.



Für Ihr Fest bieten Ihnen unser Geniesser Restaurant Gerbi, unsere Gerberei oder bei passendem Wetter unsere Terrassen den richtigen Rahmen.



Unsere Restaurants und Menüvorschläge bieten Platz für Feiern ab 8 bis maximal 40 Personen (je nach Bestuhlung).
Ab 8 Personen auch als Dine around buchbar.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren speziellen Anlass zu planen und durchzuführen.



Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Familie Hasler

Informationen

- Räumlichkeiten** Sie können zwischen zwei verschiedenen Restaurants auswählen. Das elegante Restaurant Gerbi oder das moderne Ambiente der Gerberei. Auf den beiden Terrassen geniessen Sie den herrlichen Blick auf den See und die Berge.
- Getränke** Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein um einen nach Ihren Wünschen speziellen Wein auszuschenken.
- Dekoration** Gerne organisieren wir eine nach Ihren Wünschen und Gefallen passende Dekoration. Unsere Bildermappe steht Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Einsicht bereit.
- Übernachtung** Kombinieren sie das Fest mit einem Aufenthalt in unseren Hotelbetrieben. Wir verfügen über verschiedene Zimmerkategorien in verschiedenen Preisklassen. Die Benützung unserer Wellnessanlage „Vitalis“ ist für unsere Hotelgäste kostenlos.
- Parkplätze** Es stehen Ihnen genügend Parkplätze kostenlos zur Verfügung.
- Bootanlegesteg** Unser privater Anlegesteg steht gegenüber dem Hotel für Sie bereit.
- Stuhlüberzüge** Sehr gerne „verpacken“ wir die Stühle mit weissen Hussen für Fr.8.--/Stck.
- Technik** Hellraumprojektor, Flipcharts, Diaprojektor, Videobeamer oder Pinnwände stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
- Tische** Sie wählen zwischen Blocktischen oder einer grossen Tafel.

Apéritif

Gerne servieren wir Ihnen den Apéritif auf unserer Terrasse, auf der Seeterrasse oder in unseren gepflegten Räumen.

Getränke

Ein sprudelndes Gläschen Champagner mit Holunderblütensirup	Fr. 14 / Glas
Weggiser Apéro (Prosecco mit Rosenblütensirup)	Fr. 49 / Flasche
Fragolino (weisser Erdbeersekt)	Fr. 49 / Flasche

Bowlen

Weggiser Rosenbowle (mit Alkohol)	Fr. 35 pro Liter
Früchtebowle mit Alkohol (saisonale Früchte)	Fr. 35 pro Liter
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 22 pro Liter

Weissweineempfehlungen

<i>Wallis</i>	<i>Les Ballettes Sion AOC,</i>	<i>Candide Bridy, Savièse</i>	45
<i>Piemont</i>	<i>Arneis Langhe DOC</i>	<i>Ceretto</i>	58
<i>Mallorca</i>	<i>Nou Nat</i>	<i>Bodegas Binigrau</i>	48

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl des passenden Weines behilflich. Verlangen Sie unsere grosse Weinkarte.

Apéro - Speisen

Belegte Brötchen Pro Stück CHF 3.50

Trockenfleisch
Salami
Bauernschinken
Tomaten-Mozzarella
Bergkäse
Beefsteak Tatar
Rauchlachs mit Meerrettich
Rohschinken

Kalte- & Warme Speisen Pro Stück CHF 3.50

Rohschinken mit Grissini
Fleischnuggets mit verschiedenen Saucen
Käseküchlein (Vegi)
Schinkengipfeli
Riesencrevetten im Kartoffelmantel
Fischknusperli mit Sauce Tartar
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
Mini Pizza (Vegi)
Kleine Suppe in der Mokkatasse (warm oder kalt)
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen

Wir empfehlen bei einem Apéritif von 30 Minuten eine Auswahl von 4 Häppchen pro Person

Gerbi - Apéro

Verschiedene kalte und warme Häppchen,
serviert auf Löffel, Schälchen oder Tässchen.

Lassen Sie sich überraschen

Fr. 20 / Person

Stellen Sie sich Ihr Menu selber zusammen:

Kalte Fischvorspeisen

Gemüseterrine mit Parmesanschaum und Tomatenvinaigrette mit gebratenen Eglifilets
Fr. 22

Stör geräuchert und Rauchlachstartar mit Gurken - Apfelchutney
und Couscous
Fr. 23

Arrangement von Blattsalaten mit gebratenen Eglifilets
und Melone mit Thunfisch
Fr. 24

Spargelsalat mit Rauchlachs mit Mango (Saisonal)
Fr. 24

Rauchlachs mit Gurkencarpaccio
und Meerrettichmousse
Fr. 18

Warme Vorspeisen

Ravioli mit Spinat-Ricotta und Poulardenbrustmedaillon
Fr. 23

Safranrisotto mit Saiblingsmedaillon
Fr. 25

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von Rindsfilet mit Salatbouquet
und Kartoffelblinis

Fr. 24

Tartar von Rindfleisch
mit Formaggini

Fr. 23

Variation von Tapas (6 Stück p.P.)

Fr. 28

Spargel mit Rohschinken
Blattsalat und Balsamicodressing

Fr. 21

Vitello tonnato mit Salatbouquet und Thunfisch

Fr. 21

Krevettencocktail mit Toast

Fr. 16

Melonentranchen mit Schinkenschaum und Bündnerfleisch

Fr. 19

Tartar mit Eigelb und Toast

Fr. 22

Forellenfilet mit Rauchlachsmousse mit Toast

Fr. 19

Tavolata ab 2 Personen

Tomaten-Mozzarella

Melone mit Rohschinken

Krevettencocktail

Caesarsalat mit Pouletstreifen

Peperoni mit Auberginen

Vitello tonnato

Fr. 19 pro Person

Suppen

Tomatencremesuppe mit Bresaola
Fr. 10

Erbsencremesuppe mit Entenbrustscheiben
Fr. 11

Kartoffelcrème
Fr. 10

Bärlauchcremesuppe mit Morcheln (Frühling)
Fr. 12

Spargelcremesuppe mit Rindstartar (Saisonal)
Fr. 15

Kürbiscrème (Herbst)
Fr. 10

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
Fr. 8

Bündner Gerstensuppe
Fr. 12

Kalte Vegetarische Vorspeisen

Tomatencassata mit marinierten Zucchetti und Parmesan
an Olivenvinaigrette
Fr. 18

Gemüseterrine auf Rucolasalat mit Meerrettichschaum
Fr. 19

Ratatouilleschaumcreme mit Ziegenkäse
Rucola und Oliven
Fr. 19

Salate

Caesarsalat mit gebratener Pouletbrust
Fr. 17

Marktsalate mit gebackenen Eglifilets
Fr. 21

Blattsalate mit warmen Ziegenkäse und Knoblauchtost
Fr. 19

Tomaten-Mozzarellasalat mit Rohschinken
Fr. 19

Nüsslisalat mit Brotcroutons und Ei (Saisonal)
16

Diverse Salate vom Buffet
Fr. 18

Salatbuffet mit verschiedenen „Antipasti“
Fr. 25

Fischvariationen zur Vor- oder Hauptspeise

Zanderfilet in der Gemüsekruste mit Safranrisotto

Fr. 27

Fr. 42 als Hauptgang

Seezungenfilet mit Fenchelkompott
und Kartoffelbrandade

Fr. 29

Fr. 45 als Hauptgang

Eglifilets gebacken auf Paellareis oder Salzkartoffeln

Fr. 26

Fr. 38 als Hauptgang

Steinbuttfilet in Meerrettichkruste auf Lauch

Fr. 28

Fr. 44 als Hauptgang

Weggiser Fischsuppe

Fr. 16

Fr. 45 als Hauptgang

Fleischspeisen

Schweinefilet im Blätterteig mit Rohschinken
mit Kartoffelgratin und Ratatouille
Fr. 39

Kalbskrone mit Gemüse an Morcheln und Schupfnudeln
Fr. 44

Rindsfilet mit Waldpilztarte, Gemüse und gebackene Kartoffeln
Fr. 45

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinjus
Polenta-Pilztörtchen und Gemüse
Fr. 46

Roastbeef mit Kräuterjus oder Sauce Bearnaise
und Lauch-Specktartelettes mit Kartoffelterrinen
Fr. 44

Lammcarre mit Knoblauch und Kräutern
an Caponata und Schlosskartoffeln
Fr. 42

„Wiener Schnitzel“ mit der Beilage Ihrer Wahl
Fr. 48

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit der Beilage nach Wahl
Fr. 48

Cordon Bleu mit Rösti und Gemüse
Fr. 38

Schweinscarre glasiert mit Senf-Schinkensauce
Gnocchi und Gemüse
Fr. 37

Saltimbocca mit Safranrisotto
Fr. 38

Rindsschmorbraten mit Pilzragout, Polenta und Gemüse
Fr. 35

Desserts

Vanille – Crème Brûlée mit Ananas und Schokoladeneis
Fr. 15

Tiramisu mit Karamelleis
Fr. 13

Karamelpudding mit Apfelkompott und Vanilleeis
Fr. 8

Lauwarmes Schokoladentarte mit Kokoseis und Erdbeeren
Fr. 13

Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Fr. 14

Ananas glasiert mit Honig und Schokoladenschaum mit Vanilleeis
Fr. 12

Coupe Hawaii 13
Vanille-, Pistazien- und Kokoseis mit Ananas und Rahm
Fr. 13

Coupe Sunshine
Vanille-, Erdbeer- und Bananeneis mit Beeren und Rahm
Fr. 13

Coupe Gerbi 13
Vanille-, Kaffee- und Schokoladeneis
mit Apfelkompott und Rahm
Fr. 13

„Sorbet Colonel“
Zitronensorbet mit weißem oder rotem Wodka
Fr. 15

Aprikosensorbet mit Grand Marnier
Fr. 15

Eiskaffee mit Kirsch und Rahm
Fr. 13

Unsere Menuvorschläge mit Fisch

Menu 1

Tartar von Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und Carpaccio von Thunfisch

Seezungenfilet mit Pilzen
auf Risotto und Blattspinat

Schokoladenhalbgefrorenes mit Birnenkompott

*

Fr. 74

Menu 2

Roh mariniertes Saiblingsfilet mit Gurkengelee und Couscous

Kartoffel-Kressesuppe mit Thunfisch

Zanderfilet mit gebackenen Scampis
mit Gnocchi und Gemüse

Apfelstrudel auf Calvadossauce mit Rumeis

*

Fr. 80

Menu 3

Rauchlachs auf Zucchettisalat
mit Currymojo

Eglifilet gebraten mit Artischocken
auf Reiskugeln mit Gemüse

Tiramisu mit Birnenkompott und Vanilleeis

*

Fr. 69

Unsere Menuvorschläge mit Frühlingspezialitäten
(März bis Juni)

Menu 1

Tapas von Raucfischen mit Erbsencremesuppe

Rindsfilet mit Kräuterfarce gefüllt an Morchelsauce
mit Spargel und Neuen Kartoffeln

Limonenhalbgefrorenes mit Beeren und weisser Schokoladenschaum

*

Fr. 76

Menu 2

Haus marinierter Lachs mit grünem Spargel und Eigelb

Frühlingszwiebelcremesuppe mit Poulardenrilette

Kalbsfilet mit Philadelphia Kräuterkruste
Rösti und Gemüse

Carpaccio von Ananas mit verschiedenen Sorbets

*

Fr. 82

Menu 3

Entenbrust geräuchert mit Mango-Zucchettisalat
und Schinkenschaum

Piccata mit Pilzen auf Tomatenrisotto

Pannacotta mit Beeren der Saison und Schokoladeneis

*

Fr. 63

Menu 4

Spargelspitzen mit Rauchlachs und Scampis
mariniert mit Limonenvinaigrette

Bärlauchcremesuppe mit Poulardenscheiben

Kalbsrücken glasiert mit Morcheln
Gebackene Kräuter-Kartoffeltörtchen und Gemüse

Erdbeerhalbgefrorenes mit Mangosauce und Vanilleschaum

*

Fr. 82

Menu 5

Geräucherte Forelle mit Spinatsalat

Roastbeef mit Kräuterjus und Markcroûtons
und Kartoffelterrinen mit Gemüse

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sabayon
und Pfirsich

*

Fr. 72

Unsere Menuvorschläge für den Sommer

(Juli bis September)

Menu 1

Thunfisch mariniert mit Tomatencassata und Melonentranchen
und Kaperntempura

Kleine Bouillabaisse mit Knoblauchcroûtons

Rindsfilet am Stück gebraten an Ochschwanzsauce
mit Williamskartoffeln

Crema Catalana mit Pfirsich

*

Fr. 85

Menu 2

Saibling mariniert und Krevettencocktail

Symphonie von Marktsalaten mit Perlhuhnbrustscheiben
und Erbsensüppchen

Kalbshohrücken glasiert mit Pinien
Schupfnudeln und Gemüse vom Markt

Aprikosen pochiert mit Himbeeren und Bananeneis

*

Fr. 86

Menu 3

Variation von Tapas

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Pilztörtchen und Portweinjus
Kartoffeltimbale und grüne Bohnen

Kirschenkompott mit Schokoladenhalbgefrorenem
und Schaum von weisser Schokolade

*

Fr. 80

Menu 4

Pilzterrine mit Kaninchenfilet und Bündnerfleisch
mit Schinkenschaum

Bouquet von Marktsalaten mit Pinienkernen
und Birnenspalten mit Beef tea

Kalbssteak in der Schalotten - Kräuterkruste
Jalousiekartoffeln und Gemüse vom Markt

Arrangement von Beeren auf Mangocouli mit Vanilleeis

*

Fr. 84

Unsere Menuvorschläge für Herbst und Winter

(Oktober bis Februar)

Menu 1

Stör geräuchert
mit Gurken-Randensalat

Kürbiscremesuppe mit Steinpilzen

Schweinsfilet im Blätterteig mit Trüffeljus
Kartoffelgaletten mit Topinambur und Bohnen

Walnusshalbgefrorenes mit glasiertem Apfel
und Honigschaum

*

Fr. 83

Menu 2

Saiblingsfilet mariniert auf Couscoussalat
mit gebackenen Riesencrevetten

Bouillon mit Gemüse und Entenbrust

Rindsfilet am Stück gebraten mit Kalbsbrust an Trüffeljus
und Kartoffeltimbale

Lauwarmes Schokoladentarte mit Preiselbeerkompott
und Vanilleeis

*

Fr. 86

Menu 3

Galantine von Poulardenbrust mit
Tartar von Kalbfleisch

Symphonie von Rindsfilet im Blätterteig gebacken an Balsamico - Schalottensauce
mit Kartoffelchartreuse und herbstlichem Gemüse

Pfannkuchen mit Birnenkompott gefüllt
und glasiert auf Weinschaumsauce und Rumeis

*

Fr. 85