



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

Öppis zum starte

Rindstartar mit Toast	50gr.	21
Tartar of beef with toast	100 gr.	32
<i>Tartare de bœuf avec toast</i>		
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen		25
Carpaccio from fillet of beef with rocket, parmesan and pine-nuts		
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec feuilles de roquette, parmesan et pignons</i>		
Krevettencocktail mit Toast		21
Shrimps cocktail with toast		
<i>Cocktail de crevettes avec toast</i>		
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert (6 Stück)		18
Escargots gratinated with garlic butter (6 pieces)		
<i>Escargots gratinés avec beurre à l'ail (6 pièces)</i>		

E feini Suppe

Bündner Gerstensuppe		14
Barley soup «Graubünden»		
<i>Soupe d'orge de Grisons</i>		
Kürbiscrèmesuppe mit Amarettocrumble 		13
Pumpkin cream soup with amarettocrumble		
<i>Soupe de potiron à l'Amarettocrumble</i>		

Salate

Caesar Salat an Parmesandressing mit Croûtons  15
und Pouletbruststreifen 22

Caesar salad on parmesan dressing with croutons
and chicken breast strips
salade caesar sur dressing au parmesan avec croûtons
avec goujons de poitrine de volaille

Blattsalate der Saison  8

Leaf salad of season
Salades du Saison

Gemischter Salat  11

Mixed salad
Salade mêlée

Nüsslisalat mit Speck und Ei 16

Lamb's lettuce salad with bacon and egg
Salade doucette avec lard et des œufs

Nüsslisalat mit Croutons und Mischpilzen 16

Lamb's lettuce salad with croutons and mixed mushrooms
Salade doucette avec des croûtons et champignons mêlées

Italienisches, Französisches oder Feigensendressing zur Wahl

Choose your own dressing between french, italian or fig mustard
Dressing de votre choix: italienne, française ou moutarde aux figues

Fondue Chinoise

Gemischter - oder Nüsslisalat
Mixed - or corn salad

Fondue Chinoise
mit verschiedenen Saucen
Reis und / oder Pommes Frites
Fondue Chinoise
with several sauces
rice and / or French fries

Tagesdessert
Dessert of the day

**

*

55 Franken pro Person
55 francs per Person

Täglich auf Vorbestellung bis 16.00 Uhr
Daily at advance booking by 4 p.m.

Tavolata ab 2 Personen

Tomaten-Mozzarella mit Rucola

Rohschinken mit Melone

Krevettencocktail

Caesar Salat mit Poulet

Thunfischsalat

Vitello tonnato

24 Franken pro Person

Tomato-mozzarella with rocket

raw ham with melon

Shrimps cocktail

Caesar salad with chicken

Tuna salad

Vitello tonnato

Tomates et mozzarella avec feuilles de roquette

jambon cru avec melon

Cocktail de crevettes

Salade caesar avec de la volaille

Salade de thon

Vitello tonnato

Unser Fischernetz

Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln Sauce Tartar und kleinem Blattsalat 35

Roasted fillets of perch with boiled potatoes
tartar sauce and small leaf salad
*Filets de perche rôtis avec pommes de terre
sauce tartare et petite salade de laitue*

Zanderfilet mit Mischpilzen und Safranrisotto 38

Fillet of pikeperch with mixed mushrooms
and risotto of safran
*Filet de sandre avec champignons mêlés
et risotto de safran*

Zusätzliche Beilagen oder Nachservice von Beilagen 7

 : Vegetarische Gerichte

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

Zanderfilet: Europa

Steinbutt: Europa

„Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.“

Öppis speziell's mit Fleisch

Clubsandwich mit Pommes frites	18
<i>Club Sandwich with French fries</i> <i>Club sandwich avec pommes frites</i>	
Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	18
<i>Grilled sausage with Rösti and onion sauce</i> <i>Saucisse de veau rôtie avec Rösti et sauce à l'oignon</i>	
Wiener Schnitzel	
Risotto oder Rösti	39
<i>Escalope Viennese style</i> <i>risotto or Rösti</i> <i>Escalope Viennoise</i> <i>risotto ou Rösti</i>	
Kalbsgeschnetzeltes	
Rösti oder Kartoffelpüree	39
<i>Sliced veal</i> <i>Rösti or potato puree</i> <i>Émincé de veau</i> <i>Rösti ou purée de pommes de terre</i>	
Rindfleischwürfel "Stroganoff"	
mit Spätzle	39
<i>Cubes of beef "Stroganoff" with Spätzle</i> <i>Cubes de bœuf "Stroganoff" avec Spätzle</i>	

Risotto und Pasta

Limonenrisotto mit Eglifilets	33
ohne Eglifilets 	22
Risotto of lime with fillets of perch without fillets of perch	
<i>Risotto aux limettes avec filets de perche sans filets de perche</i>	
Trüffelbrierisotto mit Auberginenkompott und Pouletbrustmedaillon	33
ohne Pouletbrustmedaillon 	26
Risotto of truffle brie with slices of spring chicken without slices of spring chicken	
<i>Risotto de truffe brie avec tranche de poularde sans tranche de poularde</i>	
Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen Pilzen, Zucchetti und Tomaten	32
ohne Kalbfleischstreifen 	24
Tagliatelle with veal strips, mushrooms, courgettes and tomato without veal strips	
<i>Tagliatelle avec lanières de veau, champignons, courgettes et tomates sans lanières de veau</i>	
Steinpilzrisotto mit Rindsfiletwürfel und Rotkraut	33
ohne Rindsfiletwürfel 	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 sans cubes de filet de bœuf</i>	

Zur Volländig öppis Süesses

„Füfliber-Desserts“

Vanilleeis mit Waldbeeren

Vanilla ice cream with wildberries
Glace vanille avec fraises

Fruchtsalat mit Rahm

Fruit salad and whipped cream
Salade de fruits et crème chantilly

Karamellköppli mit Rahm

Karamellköppli » with whipped cream
« Caramelköppli » avec chantilly

Fr. 5.00

Stellen Sie Ihren Eisbecher selber zusammen:

Create your own ice cream coupe:

Choisissez vos glaces préférées pour votre coupe :

Vanille, Banane, Rum, Erdbeere, Stracciatella, Kaffee, Schokolade, Zitronen- und Apfelsorbet

Vanilla, banana, rum, strawberry, stracciatella, coffee, chocolate,
lemon- and apple sherbet

Vanille, banane, rhum, fraise, stracciatella, café, chocolat, sorbets citron et pomme

1 Kugel Glace	3.50
2 Kugeln Glace	6
3 Kugeln Glace	9
jede weitere Kugel Glace	2.50

Zwei Franken für eine Portion Rahm

Two francs for a portion whipped cream

Deux francs pour une portion de crème chantilly

Coupe Gerbi 14
Vanille-, Schokoladen- und Rumeis mit karamellisierten Apfelspalten und Rahm

Vanilla-, chocolate- and rum ice cream with caramelized apple slices and whipped cream
Glace vanille, chocolat et rhum avec tranches de pommes caramélisées et crème chantilly

Coupe Nesselrode 14
Vermicelles mit Meringues und Vanilleeis mit Rahm

Vermicelles with meringue and vanilla ice cream with whipped cream
Vermicelles avec meringues et glace vanille avec crème chantilly

„Sorbet Colonel“ 15
Zitronensorbet mit weissem oder rotem Wodka

Lemon sherbet with white or red Vodka
Sorbet citron avec Vodka blanche ou rouge

Apfelsorbet mit Calvados 15
Apple sherbet with Calvados
Sorbet pomme avec du Calvados

Eiskaffee
Kaffeesauce, Kirsch und Rahm 13

Ice coffee with coffee sauce, “kirsch” and whipped cream
Café glacé avec de la sauce au café, kirsch et crème chantilly

Die Coupes sind auch als kleine Portion erhältlich 9

All coupes are available as a small portion
Toutes les coupes sont également servies en petite portion

Dessertfantasien

Schokoladentarte mit pochierter Birne und Rumeis 16

Chocolate cake with poached pear and rum ice cream

Tarte au chocolat avec poire pochée et glace de rum

Baumnusshalbgefrorenes mit gebratenen Apfelscheiben an Honigsauce und Kardamonschaum 15

Parfait of walnut with roast apple slices

Honeysauce and mousse of cardoon

Parfait de noix avec des pommes rôti

Sauce de miel et mousse de cardon

Kompott von Beeren mit Vanillecrème gratiniert Baileysbiscuit und Karameleis 15

Compote of berries gratinated with vanilla cream

Biscuit of Baileys and caramel ice cream

Compote des baies gratinée avec sauce de vanille

Biscuite de Baileys et glace de caramel

Unsere besondere Empfehlung

(ab 2 Personen)

Crêpes Suzette am Tisch flambiert pro Person 16

Our special recommendation (for 2 persons)

Crêpes Suzette flamed at your table

Notre recommandation spéciale (à partir de 2 personnes)

Crêpes Suzette flambées à votre table