

GERBERSTUBE

SELVAGGINA/WILD

		Klein	Normal
Secondi	Scaloppine di capriolo	44	49
	Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Bratscheiben mit Speck und Champignons, dazu glasierte Maroni, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Waldbeerenkonfitüre, Birne im Rotwein und hausgemachte Spätzli		
	Tagliata di cervo		56
	Geschnittenes Hirsch-Entrecôte an Rotweinsauce, Bratscheiben mit Speck und Champignons, dazu glasierte Maroni, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Waldbeerenkonfitüre, Birne im Rotwein und hausgemachte Spätzli		
	Sella di capriolo per due	pro Person	65
	Rehrücken für zwei Personen mit dunklen und weissen Trauben, Champignons, Zwiebeln, Speck und Crostini, glasierten Maroni, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel mit Waldbeerenkonfitüre, in Rotwein eingelegter Birne, hausgemachten Spätzle und Wildrahmsauce		
Dolce	Torta di mele con gelato alla vaniglia ^v		16
	Apfelkuchen mit Vanilleglace		
	Bonet alla piemontese ^v		14
	Piemonteser Schokoladen-Amaretti-Dessert		



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

v: vegetarisch

v+: vegan

Für Allergene und Info wenden Sie an unseren Mitarbeitern
Auf Wunsch servieren wir auch Pasta Glutenfrei