

# GERBERSTUBE

## WOLFSBARSCH IM OFEN FÜR ZWEI

solange es hat...  
dazu Gemüse und Risotto  
59 pro Person

Cala Reale  
Vermentino di Sardegna doc  
Sella & Mosca

1 dl 8.5

## SUGGERIMENTI DEL MESE

		Klein	Normal
<b>Insalate</b>	<b>Insalata valeriana con speck e uovo</b> Nüsslisalat mit Speck und Ei		18
	<b>Insalata di spinacino e asparagi</b> <sup>V+</sup> Spinatsalat mit grünen Spargeln		16
<b>Antipasti</b>	<b>Verdure grigliate con «bagna cauda» alla piemontese</b> <sup>V</sup> Gemischtes grilliertes Gemüse mit piemontesischer «bagna cauda» <i>(warmer Knoblauch-Anchovis-Dip aus dem Piemont)</i>		22
	<b>Vitello tonnato e capperi</b> Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern	26	33
<b>Primi</b>	<b>Tagliatelle o risotto con asparagi</b> <sup>V</sup> Hausgemachte Tagliatelle oder Risotto mit grünen Spargeln	25	29
	<b>Spaghetti chitarra alle vongole</b> Spaghetti chitarra mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und frischen Tomaten	28	33
<b>Secondi</b>	<b>Scaloppina di vitello con asparagi servita con tagliolini</b> Kalbsschnitzel mit grünem Spargel, dazu hausgemachte Tagliolini	43	48
	<b>Ossobuco di vitello alla gremolata</b> Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, dazu Safranrisotto		49
<b>Pesci</b>	<b>Il grande misto mare servito con risotto al limone</b> Wolfsbarsch, Thunfisch, Riesencrevetten und Lachs vom Grill, dazu Zitronenrisotto		56
<b>Dolce</b>	<b>Torta di mele morbida con panna acida o gelato alla vaniglia</b> <sup>V</sup> Weicher Apfelkuchen mit Sauerrahm oder Vanilleglace		16
	<b>Fragole con zucchero e limone</b> Erdbeeren mit Zucker und Zitrone <b>Con gelato alla vaniglia</b> Mit Vanilleglace		13 16

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