

# GERBERSTUBE

## OVEN-BAKED SEA BASS FOR TWO

available while stocks last...  
served with vegetables and risotto  
59 per 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> Lamb's lettuce with speck and egg		18
	<b>Insalata di spinacino e asparagi</b> <sup>V+</sup> Spinach salad with green asparagus		16
<b>Antipasti</b>	<b>Verdure grigliate con «bagna cauda» alla piemontese</b> <sup>V</sup> Mixed grilled vegetables with Piedmontese «bagna cauda» <i>(warm garlic and anchovy dip from Piedmont)</i>		22
	<b>Vitello tonnato e capperi</b> Thinly sliced veal roast with tuna sauce and capers	26	33
<b>Primi</b>	<b>Tagliatelle o risotto con asparagi</b> <sup>V</sup> Homemade Tagliatelle or risotto with green asparagus	25	29
	<b>Spaghetti chitarra alle vongole</b> Spaghetti chitarra with clams, garlic, parsley and fresh tomatoes	28	33
<b>Secondi</b>	<b>Scaloppina di vitello con asparagi servita con tagliolini</b> Veal escalope with green asparagus, served with homemade Tagliolini	43	48
	<b>Ossobuco di vitello alla gremolata</b> Braised veal shank with gremolata, served with saffron risotto		49
<b>Pesci</b>	<b>Il grande misto mare servito con risotto al limone</b> Sea bass, tuna, king prawns and salmon from the grill, served with lemon risotto		56
<b>Dolce</b>	<b>Torta di mele morbida con panna acida o gelato alla vaniglia</b> <sup>V</sup> Soft apple cake with sour cream or vanilla ice cream		16
	<b>Fragole con zucchero e limone</b> Strawberries with sugar and lemon <b>Con gelato alla vaniglia</b> With vanilla ice cream		13 16

All prices in CHF, incl. VAT

v: vegetarian v+: vegan

For allergens and information, please contact our staff  
Gluten-free pasta available on request