

GERBERSTUBE

BANKETTDOKUMENTATION



BENVENUTI ALL'OSTERIA GERBERSTUBE.

Le nostre proposte vi permettono di scegliere un menu oppure di crearne uno a vostro desiderio.

Mit unseren Vorschlägen können Sie ein Menü auswählen oder ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag	11.30 – 14.00 Uhr 18.00 – 23.00 Uhr
Samstag	11.30 – 24.00 Uhr
Sonntag bis Montag	geschlossen

WARMER KÜCHE

Dienstag bis Freitag	11.30 – 13.45 Uhr 18.00 – 22.00 Uhr
Samstag	11.30 – 23.00 Uhr
Sonntag bis Montag	geschlossen

SPEZIELLES

Mitte Juni bis Mitte September auch am Montag geöffnet.
Auf Anfrage auch montags und sonntags geöffnet.

+41 52 625 21 55 info@gerberstube.ch gerberstube.ch

GERBERSTUBE

RÄUMLICHKEITEN

**Das Gerberstube Team freut sich auf Ihren Besuch.
Buon appetito e grazie mille!**

Ehemaliges Zunftthaus der Gerberstube um 1376 erstmals bezeugt. 1599 Neubau.
1708 -1710 Umgestaltung der Fassade im Stile des beginnenden Rokokos.
1733/34 Erneuerung der Innenausstattung. Stuckdecken im ersten und zweiten Obergeschoss von Johann Ulrich Schnetzler. 1864 verkauf des Hauses durch die Zunft.
1943 Aussenrenovation. Gebäude unter Schutz der Eidgenossenschaft gestellt.
1980 Restaurierung des Festsales im zweiten Obergeschoss. Nachbildung im Museum zu Allerheiligen mit original Täfer und Kopien von Decke und Wappenfries.



HISTORISCHE GEMÜTLICHKEIT

Das Erdgeschoss der Gerberstube beeindruckt mit einer alten Holzdecke und mittelalterlichem Charme. Der warme, rustikale Stil schafft den idealen Rahmen für genussvolle Bankette und gesellige Feiern. Erleben Sie Tradition und Gastlichkeit auf höchstem Niveau – begleitet von einer raffinierten Küche.

50 Sitzplätze



ELEGANZ UNTER STUCKATUREN

Das helle Obergeschoss der Gerberstube besticht durch kunstvolle Stuckdecken und ein stilvolles Ambiente – ideal für exklusive Bankette und festliche Anlässe. Geniessen Sie erstklassige Kulinarik und aufmerksamen Service in einer Atmosphäre.

70 Sitzplätze

GERBERSTUBE

APERITIVO

Inspiration für Ihren persönlichen Aperitivo

APERITIVO BINDELLA

Parmigiano, olive e grissini
Parmesan, Oliven und Stangenbrot

CHF 9 pro Person

PICCOLO APERITIVO

Crostini misti con taleggio, pomodorini, olive e tonno
Geröstete Bratscheiben (Bruschetta) mit Taleggio und Trüffel, Tomaten, Oliven-Paté, Thun-Paté, Rucola-Pesto

Grissini con Prosciutto di Parma, olive, Parmigiano Reggiano (30 mesi)
Grissini mit Parmaschinken (Cavazutti dop, 24 Monate, von unserer Berkel), Oliven (Bella Cerignola), Parmesan (30 Monate)

CHF 18 pro Person

APERITIVO GERBERSTUBE

Crostini misti con taleggio al tartufo, pomodorini, olive, tonno, salmone marinato, avocado e gamberi, pesto di rucola
Geröstete Bratscheiben (Bruschetta) mit Trüffel-Taleggio, Tomaten, Oliven-Paté, Thun-Paté, Rucola-Pesto, marinierter Lachs, Avocado und Crevetten

Verdure alla griglia
Grilliertes Gemüse

Grissini con Prosciutto di Parma, olive, Parmigiano Reggiano (30 mesi)
Grissini mit Parmaschinken (Cavazutti dop, 24 Monate, von der Berkel), Oliven (Bella Cerignola), Parmesan (30 Monate)

Bocconcini Gioia
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

CHF 35 pro Person



GERBERSTUBE

APERIGENA GERBERSTUBE

Ab Gruppen von über 30 Personen

Crostini misti con taleggio al tartufo, pomodorini, olive, tonno, salmone marinato, avocado e gamberi, pesto di rucola
Geröstete Bratscheiben (Bruschetta) mit Trüffel-Taleggio, Tomaten, Oliven-Paté, Thun-Paté, Rucola-Pesto, mariniertes Lachs, Avocado und Crevetten

Grissini con Prosciutto di Parma, Olive, Parmigiano Reggiano (30 mesi)
Grissini mit Parmaschinken (Cavazutti dop, 24 Monate, von unserer Berkel), Oliven (Bella Cerignola), Parmesan (30 Monate)

Verdure alla griglia
Grilliertes Gemüse

Caserecce ai formaggi, rigatoni al ragù
Haugemachte Teigwaren mit Käsesauce, haugemachte Rigatoni mit Rindsragout

Bocconcini Gioia
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

CHF 60 pro Person



TAVOLATA PRIMAVERA/ESTATE

Frühling / Sommer

ANTIPASTI

**Prosciutto di Parma dop 24 Mesi e melone,
carpaccio di polipo, vitello tonnato, mozzarella
bufala e verdure alla griglia, olive, bruschetta**
Parmaschinken dop 24 Monate und Melone, Tintenfisch
Carpaccio, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella
mit grilliertem Gemüse, Oliven, Bruschetta

PRIMI

Paccheri allo scoglio
Paccheri mit Meeresfrüchten

Risotto ai gallinacci oppure asparagi
Risotto mit Eierschwämmli oder mit Spargel

**Gnocchi sardi con rucola, pomodori secchi
e scaglie di parmigiano**
Hausgemachte Sardische Gnocchi mit Rucola,
getrockneten Tomaten und Parmesansplittern

SECONDI

Tagliata di manzo
Geschnittenes Rindsentrecôte

Gamberoni alla griglia
Riesencrevetten vom Grill

Ravioli ai porcini
Hausgemachte gefüllte Ravioli mit Ricotta und Steinpilzen

CONTORNI

Patata al rosmarino, spinaci
Rosmarin Kartoffel, Spinat

DOLCE

Duetto Gerberstube
Tiramisù, Pannacotta

CHF 85 pro Person (exkl. Getränke)



TAVOLATA AUTUNNO/INVERNALE

Herbst / Winter



ANTIPASTI

**Prosciutto di cinghiale, mortadella,
salame finocchiona, Salame milano,
pomodori secchi, olive, formaggi, bruschetta**
Wildschweinschinken, Mortadella,
Fenchelsalami, Salami Milano, getrocknete Tomaten,
Oliven, Käse, Bruschetta

PRIMI

Risotto con porcini
Steinpilzrisotto

Gnocchi di zucca
Hausgemachte Kürbisgnocchi
an Buttersalbei und Parmesan

SECONDI

Brasato di manzo al barolo
Rinderschmorbraten an Barolowein

Filetti di orata alla mediterranea
Goldbrassenfilet mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln,
schwarze Oliven

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Hausgemachte gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat

CONTORNI

Parmesan-Risotto, verdure miste
Parmesanrisotto, Gemischtes Gemüse

DOLCE

Duetto Gerberstube
Tiramisù, Pannacotta

CHF 85 pro Person (exkl. Getränke)

TAVOLATA DI PESCE

Gemeinsam eintauchen

ANTIPASTI

Antipasto misto di pesce

Muschelsuppe, marinierter Lachs,
Knoblauch-Croutons, Avocado-Tartar mit frischem Lachs,
Oktopus und Kartoffelsalat

PRIMI

Paccheri allo scoglio

Hausgemachte Teigwaren mit Meeresfrüchten

Risotto gamberi, zucchini e zafferano

Risotto mit Crevetten, Zucchini und Safran

SECONDA PORTATA

Misto di pesce tavolata alla griglia e fritto

Wolfsbarsch, Oktopus, Thunfisch, gebratene Garnelen mit
Knoblauch und Chili, Lachs, gebratener Tintenfisch

Filetti di orata alla mediterranea

Goldbrassenfilet mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln,
schwarze Oliven

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia

Hausgemachte gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat

CONTORNI

Verdure e patate

Gemüse und Kartoffeln

DOLCE

Sorbetto alla fragola

Erdbeersorbet

CHF 85 pro Person (exkl. Getränke)



MENÜVORSCHLÄGE

Sie können frei aus unseren verschiedenen Menüs wählen – oder gemeinsam mit unserem Geschäftsführer ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

|

Carpaccio di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v

Ricotta-Spinatravioli mit Butter und Salbei

Scaloppine di vitello al limone, servite con tagliatelle

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu hausgemachte
Tagliatelle

Tiramisù

Hausgemachte Tiramisù

CHF 85

ohne Carpaccio CHF 75

| |

Pomodorini datterì con mozzarella di bufala e basilico ^v

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Gnocchi sardi con gorgonzola e noci ^v

Hausgemachte Sardische Gnocchi mit Gorgonzola und
Baumnüssen

Piccata di vitello alla milanese con risotto e zafferano

Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, dazu Safranrisotto

Cassata Siciliana con maraschino

Hausgemachte Cassata mit Maraschino

CHF 96

ohne Parmaschinken CHF 75

| |

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala
Parmaschinken (Cavazzuti dop, 24 Monate – von der
Berkel) mit Büffelmozzarella

Zuppa di pomodoro e basilico ^{v+}

Tomatensuppe mit Basilikum

Medaglioni di filetto di manzo al marsala, con risotto al parmigiano

Rindsfilet-Medaillons vom Grill mit Marsalasauce,
dazu Parmesanrisotto

Panna cotta con salsa di frutta di stagione

Hausgemachte Rahmköpfchen mit saisonaler Früchtesauce

CHF 98

ohne Parmaschinken CHF 88

ohne Suppe CHF 75

| V

Antipasto misto della casa
Italienische Vorspeisen des Hauses

Crema al vino bianco ^v

Weissweincrèmesuppe

Entrecôte di manzo alla griglia con rucola, Parmigiano Reggiano e patate

Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill mit Rucola,
Datteltomaten und Parmesan, dazu Bratkartoffeln

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

CHF 93

ohne Antipasti CHF 75

ohne Suppe CHF 85

MENÜVORSCHLÄGE

Sie können frei aus unseren verschiedenen Menüs wählen – oder gemeinsam mit unserem Geschäftsführer ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

V

Salmone marinato con salsa limone

Schottisch mariniertes Lachs
mit hausgemachter Zitronensauce

Rigatoni al ragù

Hausgemachte Rigatoni mit Rindsragout

Arrosto di vitello con salsa ai funghi porcini

Kalbsbraten mit Steinpilzensauce

Semifreddo della casa

Hausgemachtes Halbgefrorenes

CHF 89

ohne Lachs CHF 68

ohne Rigatoni CHF 63

VII

Parmigiana di melanzane ^V

Auberginen-Parmigiana

Tagliatelle o risotto con asparagi ^V

Hausgemachte Tagliatelle oder Risotto mit Spargel

Carre di agnello al forno con patate e fagiolini verdi

Lammkarre aus dem Ofen, Bratkartoffeln,
grüne und gelbe Bohnen

Fragole con gelato (nach Saison)

Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 98

ohne Parmigiana CHF 82

ohne Tagliatelle/Risotto CHF 75

VI

Minestrone alla cilentana (in estate gazpacho) ^{V+}

Bohnensuppe nach Cilentana Art (Bohnen mit Wirz)
im Sommer Gazpacho

Risotto con gamberi e spinaci

Risotto mit Riesengarnelen und Spinat

Bistecca di tonno con pomodoro fresco, aglio e prezzemolo, zucchine alla menta

Thunfischsteak mit frischen Tomaten, Knoblauch und
Petersilie, dazu Zucchini mit Minze

Sgroppino al limone

Zitronensorbet mit Prosecco und Limoncello

CHF 89

ohne Suppe CHF 75

VIII

Carpaccio di pesce spada alle erbe e pinoli

Schwertfischcarpaccio mit frischen Kräutern
und Pinienkernen

Risotto alla crema di zucchine e salsiccia

Risotto mit Zucchini-creme und Salsiccia

Brasato di manzo al Vino Nobile di Montepulciano servito con polenta

Rindsschmorbraten an Vino Nobile di Montepulciano,
dazu Polenta

Coppa Danimarca

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce

CHF 98

ohne Carpaccio CHF 82

ohne Risotto CHF 75

GERBERSTUBE

HINWEISE ZU EINZELNEN LEBENSMITTELN



In der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop 24 Mesi dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet
Spaghetti De Cecco aus Hartweizengriess
Risotto superfino Carnaroli Tenuta Margherita Asti Piemonte
Parmigiano Reggiano 30 mesi
Olio extra vergine di oliva della Puglia – De Carlo
Grana Padano

Am Tisch

Olio extra vergine di oliva Toscana igp – Bindella Tenuta Vallocaia
Balsamico Condimento con mosto cotto d'uva – Serego Alighieri

Fleisch-, Fisch- und Broterkunft

Mistkratzerli aus Italien, Kalb aus der Schweiz,
Lamm und Rind aus der Schweiz, Australien, Neuseeland und Uruguay

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch
glutenfrei Spaghetti und Penne

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Grundlage

Als Grundlage gilt die unterzeichnete Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. der Vertrag.

Provisorische Reservationen

Provisorische Reservationen werden maximal 10 Tage blockiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, die Reservation freizugeben.

Angebotsauswahl

Die Speise- sowie Weinauswahl muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden. Erfolgt keine Mitteilung innerhalb dieser Frist, stellen wir Ihnen gerne eine Alternative vor.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlassbeginn gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor dem Anlass stellen wir das gewählte Menü zu 100 Prozent der zuletzt gemeldeten Personenanzahl in Rechnung. Abweichende Regelungen bedürfen unserer Absprache und schriftlichen Bestätigung.

Zahlungsbedingungen

Preisänderungen aufgrund von Teuerungen bleiben vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Fall erst verbindlich nach Eingang der Zahlung.

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt. Diese ist innerhalb der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen.

Einzelinkasso ist bis zu einer Gruppengrösse von 10 Personen möglich. Bei Gruppen mit mehr als 20 Personen bitten wir um Zahlung per Rechnung. Rechnungen ab CHF 500 versenden wir nur an Schweizer Rechnungsadressen. Firmen mit Sitz im Ausland bitten wir, vor Ort zu bezahlen.

Zusätzliche Mitarbeitende

Geht die Veranstaltung über die regulären Öffnungszeiten hinaus, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 40 pro Mitarbeitendem und angefangene Stunde.

Die behördlich vorgeschriebene Schliessungszeit ist unbedingt einzuhalten. Der Arbeitseinsatz unserer Mitarbeitenden endet 1 Stunde nach der Schliessung.

Die Festlegung der Anzahl Mitarbeitender erfolgt durch uns und wird den Anforderungen der Veranstaltung angepasst.

Schäden

Der Kunde übernimmt die Haftung für sämtliche Schäden an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Aussenanlagen. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir im Falle von Verlust oder Beschädigung keine Haftung.

Reinigung & Abfall

Erfordert eine aussergewöhnliche Verschmutzung eine Sonderreinigung oder zusätzliche Kehrriechtabfahren, stellen wir den Mehraufwand in Rechnung.

Ticketing bei Events

Tickets für Veranstaltungen in unserem Restaurant sind je nach Event über Eventfrog oder direkt im Restaurant erhältlich.

Mit dem Ticketkauf erhält der Käufer das einmalige Recht auf Eintritt sowie die im Ticket angegebenen Leistungen für das Event am festgelegten Datum und zur angegebenen Zeit. Eine Rückgabe oder ein Umtausch von Tickets ist grundsätzlich ausgeschlossen – auch bei Eventausfällen oder höherer Gewalt. Bei Terminverschiebungen behalten Tickets ihre Gültigkeit für den neuen Termin.

Annulierungsbedingungen

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden.

Bei Absagen weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 30 Prozent des Offertenbetrags in Rechnung zu stellen.

Bei Absagen bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir 60 Prozent des Offertenbetrags.

Bei Absagen innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung wird der volle Betrag (100 Prozent) in Rechnung gestellt.

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella-Gruppe schenken wir grundsätzlich keine mitgebrachten Weine aus.

In Ausnahmefällen berechnen wir für mitgebrachten Wein pro 75 cl Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.

Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.