

---

## LIEBE GÄSTE

---

Wir heissen Sie in der Trattoria Rotgerbe herzlich willkommen!

Die Liegenschaft zur Rotgerbe wurde im 14./15. Jahrhundert erbaut und urkundlich erstmals Mitte des 18. Jahrhunderts als Gerberei erwähnt.

Seit über 40 Jahren wird in der Rotgerbe italienische Traditionsküche grossgeschrieben.

Eine authentische, italienische Küche in bester Qualität garantiert unser Koch, Nicola Stabile. Mit Leidenschaft und viel Liebe werden selbstgemachte Pasta, gefüllte Ravioli und Gnocchi zubereitet. Diese Begeisterung möchten wir ihnen mit einem der köstlichen Gerichte näherbringen.

Geniessen Sie die italienischen Gaumenfreuden, in einem freundlichen, kompetenten Team, mit mediterranem Ambiente.

Ihr Rotgerbe Team

*Für Gruppen steht im 1. Stock ein Säali für bis zu 27 Personen zur Verfügung.*

### Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag.

Jeweils 11:00 bis 14:30 Uhr und ab 17:30 Uhr geöffnet.

Dienstag und Mittwoch: Ruhetag

**Zahlungsmittel:** Wir akzeptieren: Bargeld (CHF, EUR),  
MasterCard, VISA, American Express, Maestro und PostCard.

**MwSt (VAT) Nummer:** CHE-116.092.304 MWST

### Kontakt:

Telefon 052 625 52 28, Email [info@rotgerbe.ch](mailto:info@rotgerbe.ch), Homepage [rotgerbe.ch](http://rotgerbe.ch).

Unser **WiFi WLAN Rotgerbe\_Gast** steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.  
Zum Verbinden benötigen Sie kein Passwort.

---

## ANTIPASTI

---

<b>BRUSCHETTA AI POMODORI</b> ✓ Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln (3 Stück)	9.00	<b>PROSCIUTTO CRUDO (SAN DANIELE)</b> Rohschinken	17.00
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Dünn geschnittenes Rindfleisch an feinem Olivenöl, Parmesanspähe und Zitrone	18.00	<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> Hauchdünn geschnittener Rinderschinken, garniert mit Rucola, Parmesansplitter	17.50
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA CON TARTUFO NERO</b> Hauchdünn geschnittener Rinderschinken, garniert mit Rucola, Parmesansplitter und schwarzen Trüffeln	24.50	<b>ANTIPASTO MISTO AL „CHEF NICOLA“</b> Eine Auswahl an saisonalen Aufschnitten nach Art unseres Küchenchefs	21.00
<b>INVOLTINI DI MELANZANE</b> ✓ Auberginenröllchen, gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce, im Ofen überbacken	16.50	<b>COZZE GRATINATE</b> Im Ofen gratinierte Miesmuscheln	16.50

---

## MINESTRE

---

<b>STRACCIATELLA</b> Bouillon mit aufgeschlagenem Ei	9.50	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b> Tagessuppe	9.00
---	------	---------------------------------------	------

---



## INSALATE

---



<b>INSALATA VERDE</b> ✓ Marktfrischer grüner Blattsalat	8.50	<b>INSALATA MISTA</b> ✓ Marktfrischer gemischter Blattsalat	10.50
<b>INSALATA DI POMODORI</b> ✓ Tomatensalat	9.50	<b>CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA</b> ✓ Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum Blättern	16.50

✓ Vegetarische Gerichte

## VERDURA

<b>GEMÜSETELLER</b>  <b>CON POMMES FRITES</b> <b>O RISOTTO CON PARMESAN</b>	24.50	<b>GEMÜSETELLER</b>  <b>CON RISOTTO</b> <b>AI FUNGHI PORCINI</b>	28.00
--	-------	---	-------

## PASTA

	piccola	grande		piccola	grande
<b>SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO</b> ①  an hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum	14.00	17.50	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> ① mit gehacktem Rindfleisch	14.50	19.50
<b>SPAGHETTI ALL`AMATRICIANA</b> ① Tomatensauce, Weisswein, Zwiebeln, Speck, Peperoncino	14.50	19.50	<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> ①  mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie	14.00	18.00
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> ① mit Speck, Sahne, Ei und Parmesan	14.50	19.50			

① Auch glutenfrei auf Basis von Maismehl erhältlich.

## PASTA E RISOTTO

	piccola	grande		piccola	grande
<b>TAGLIATELLE ALLA PANNA E PROSCIUTTO</b> an Sahne und gekochter Hinterschicken	14.50	18.50	<b>TAGLIATELLE AL SALMONE CON VODKA</b> mit frischem Wildlachs an Wodkasauce	25.50	29.50
<b>LINGUINE AGLI SCAMPI E POMODORINI</b> mit Scampi an einer Cherry-Tomatensauce, aglio e olio		24.50	<b>LINGUINE AGLI SCAMPI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch Peperoncino und Petersilie		24.50
<b>LASAGNE AL FORNO</b> Hausgemachte Lasagne mit gehacktem Rindfleisch	17.50	23.50	<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>  an Steinpilzen mit Parmesan verfeinert	16.50	19.50

 Vegetarische Gerichte

---

## PASTA FATTA IN CASA

---

	piccola	grande		piccola	grande
<b>TORTELLONI</b> <b>ALLA CREMA DI NOCI</b> ✓ Hausgemachte Teigwaren, gefüllt mit Ricotta und Walnüssen an einer feinen Rahmsauce		24.00	<b>RAVIOLI CON SPINACI, BURRO E SALVIA</b> ✓ Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, Ricotta, an Salbeibutter	19.00	24.00
<b>RAVIOLI CON SPINACI, BOLOGNESE</b> Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, Ricotta, an einer Bolognesesauce	19.00	24.00			

---

## GNOCCHI FATTA IN CASA

---

<b>GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO</b> ✓ an Tomatensauce	18.50	<b>GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE</b> mit gehacktem Rindfleisch	23.00
<b>GNOCCHI DI PATATE ALLA CASALINGA</b> mit Kalbfleisch, Basilikum, Tomatensauce und Peperoncino	25.50	<b>GNOCCHI DI PATATE BURRO E SALVIA</b> ✓ an Salbeibutter	22.00
<b>INVOLTINI DI PATATE FATTI IN CASA</b> ✓ Hausgemachte Kartoffelrollen, gefüllt mit Ricotta, Blattspinat und grünen Bohnen, mit Tomatensauce und Basilikum	24.00		

✓ Vegetarische Gerichte

---

## SPECIALITÀ DI MANZO

---

<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch an Olivenöl, Parmesan und Zitrone	29.90	<b>ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE</b> Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuter- butter	36.00
<b>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA</b> Rosa gebratenes Rindsentrecôte, aufge- schnitten auf Rucolabeet mit Parmesan- spähnen und Balsamicoessig	39.00	<b>FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI</b> Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen alla minute (200-220g)	55.00
<b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b> Rindsfilet vom Grill an würziger Pef- fersauce (200-220g)	49.00		

---

## CORDONBLEU

---

<b>CORDONBLEU DI VITELLO</b> vom Kalb	37.50
--	-------

---

## CONTORNI

---

		piccola	grande
Parmesanrisotto, Trockenreis, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Gemüse		inbegriffen	
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> Steinpilzrisotto		3.50	
<b>PIATTO DI VERDURE</b> Gemüseteller		8.50	17.00

---

## SPECIALITÀ DI VITELLO

---

	piccola	grande		piccola	grande
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> Kalbsplätzli mit feinem Rohschinken und Salbeiblätter	30.00	36.00	<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> Kalbsplätzli an feiner Zitronensauce	29.00	35.50
<b>SCALOPPINE AL MARSALA</b> Kalbsplätzli an würziger Marsalasaucce	31.00	37.00	<b>PICCATA MILANESE</b> Kalbsplätzli in Ei-Parmesanpanade gebraten	31.00	37.00
<b>SCALOPPINE ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA</b> Kalbspätzli vom Grill mit gemischtem Salat		36.00	<b>SCALOPPINE ALLA GRIGLIA CON VERDURE</b> Kalbspätzli vom Grill mit frischem Marktgemüse		36.00
<b>PAILLARD DI VITELLO</b> Hauchdünnes Kalbsplätzli vom Grill		36.00			

---

## CONTORNI

---

	piccola	grande
Parmesanrisotto, Trockenreis, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Gemüse		inbegriffen
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> Steinpilzrisotto		3.50
<b>PIATTO DI VERDURE</b> Gemüseteller	8.50	17.00

---

## SPECIALITÀ DI PESCE

---

	piccola	grande		piccola	grande
<b>BRANZINO</b>		35.50	<b>FILETTO DI SALMONE</b>		33.00
<b>AI SAPORI MEDITERRANEI</b> Wolfsbarschfilet in Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit Zitronen, Petersilie und Minze garniert			<b>ALLE VERDURE</b> Lachsfilet im Butter gebraten mit Saisongemüse		
<b>CAPE SANTE</b>		29.00			
Jakobsmuscheln mit Linguine, Cherrytomaten, Zwiebeln					

---

## CONTORNI

---

	piccola	grande
Parmesanrisotto, Trockenreis, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Gemüse		inbegriffen
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b> Steinpilzrisotto		3.50
<b>PIATTO DI VERDURE</b> Gemüseteller	8.50	17.00

---

## DESSERT

---

<b>PANNA COTTA FATTA IN CASA</b>	11.50	<b>CARAMELKÖPFLI FATTA IN CASA</b>	9.50
<b>TIRAMISU FATTO IN CASA</b>	11.00	<b>COPPA DEL NONNO</b> Mokkaglace mit Caramelsauce, geröste- ten Mandelsplitter und Rahm	9.50
<b>CASSATA SICILIANA CON MARASCHINO</b>	10.50	<b>SORBETTO DI PRUGNE CON VIEILLE PRUNE</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.50
<b>SORBETTO DI LIMONE CON VODKA</b> Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka	10.50	<b>SORBETTO D`ARANCIA CON CAMPARI</b> Orangensorbet mit einem Schuss Cam- pari	10.50
<b>CAFFÈ AFFOGATO</b> Vanilleglace mit einem Espresso	10.50	<b>GELATO AL CAFFÈ CON COGNAC</b> Mokkaglace mit einem Schuss Cognac	10.50
<b>GELATI</b> Schokolade, Mokka, Stracciatella, Vanille, Erdbeer, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Orangensorbet		Pro Kugel Mit Rahm	4.00 1.00



---

## KAFFEE, TEE, MILCH

---

<b>ESPRESSO</b>	4.50	<b>KAFFEE CRÈME</b>	4.50
<b>MILCHKAFFEE</b>	4.50	<b>CAPPUCCINO</b>	5.50
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5.30	<b>KAFFEE FERTIG</b>	7.20
<b>KAFFEE FERTIG / KRÄUTER</b>	7.50	<b>CORRETTO GRAPPA</b>	7.00
<b>CORRETTO VECCHIA</b>	7.00	<b>TEE RUM</b>	7.00
<b>MILCH</b> kalt oder heiss	4.00		
<b>SCHOKOLADE</b>	4.50		

**Tee** ist ein faszinierendes Naturprodukt, das in vielen Qualitäten weltweit in grossen Mengen zur Verfügung steht. Die verfügbaren Standard-Qualitäten vermochten uns jedoch nicht zu überzeugen – weder geschmacklich noch ideologisch, denn wir suchten nach besonderen Genusslebnissen bei kompromissloser Natürlichkeit.

Aus diesem Grund bieten Teesorten und -mischungen an, die zu 100% aus **zertifiziertem Bio-Anbau** stammen.

<b>SCHWARZTEE GENTLE BLUE</b>	4.50	<b>PFEFFERMINZTEE MOROCAN</b>	4.50
<b>BIO-EARL GREY</b>		<b>MINT BIO</b>	
<b>KAMILLENTÉE CAMOMILE ORANGE</b>	4.50	<b>VERBENA BIO VERVEINETEE</b>	4.50
Bio Kamillentee mit Orangenblüte und Orangen			
<b>RED KISS BIO FRÜCHTETEE</b>	4.50		

---

## APERITIV

---

<b>CAMPARI</b>	23%	4 cl	7.20	<b>CYNAR</b>	16%	4 cl	7.20
<b>CAMPARI SODA</b>		4 cl	7.20	<b>CYNAR SODA</b>		10 cl	7.20
<b>CAMPARI ORANGE</b>		4 cl	9.50	<b>CYNAR ORANGE</b>		10 cl	9.50
<b>MARTINI BIANCO</b>	15%	4 cl	7.20	<b>MARTINI ROSSO</b>	15%	4 cl	7.20
<b>SAN BITTER</b> alkoholfrei		10 cl	5.00	<b>CRODINO</b> alkoholfrei		10 cl	5.00
<b>LIMONCELLO</b>	30%	4 cl	6.50	<b>PERNOD</b>	40%	4 cl	7.20
<b>PASTIS</b>	45%	4 cl	7.20				

---

## SEKT

---

<b>PROSECCO</b>	75 cl	50.00	<b>CÜPLI PROSECCO</b>	8.00
<b>SPRITZ</b> (Sekt mit Aperol und Mineral)		9.00		

---

## SÄFTE

---

<b>TOMATE</b>	5.00	<b>ORANGE</b>	5.00
---------------	------	---------------	------

---

## MINERALE

---

<b>PANNA (STILLES WASSER)</b>	50 cl	5.80	<b>SAN PELLEGRINO</b>	50 cl	5.80
			<b>PASSUGGER</b>	35 cl	4.90
<b>COCA COLA</b>	33 cl	4.90	<b>COCA COLA ZERO</b>	33 cl	4.90
<b>SCHWEPES</b>	20 cl	4.50	<b>ELMER CITRO</b>	30 cl	4.70
<b>RIVELLA ROT, BLAU, GRÜN</b>	33 cl	4.90	<b>EISTEE LEMON</b>	25 cl	4.20
<b>CHINOTTO</b>	20 cl	4.90	<b>APFELSHORLEY</b>	33 cl	4.90

---

## BIER

---

<b>SPEZIAL</b>	5.2%	33 cl	5.00	<b>FALKEN PRINZ</b>	5.5%	33 cl	5.50
<b>FALKEN LAGER</b>	4.8%	50 cl	6.00	<b>WEIZEN HELL, WALDHAUS</b>	5.6%	50 cl	6.90
<b>DUNKLES WALD- HAUS</b>	5.6%	33 cl	4.90	<b>FALKEN HELL</b> alkoholfrei		33 cl	5.50
<b>PANACHE</b>		33 cl	4.90				
<b>SUURE MOSCHT</b> Möhl Saft vom Fass, trüb, alkoholfrei	4.0%	50 cl	6.50				

---

## OFFENE WEISSWEINE

---

	Pro 1 dl		Pro 1 dl
<b>COLOSI BIANCO</b>	5.50	<b>CHARDONNAY DEL FRIULI</b>	5.50
<b>SEYVAL BLANC</b> In 7.5dl Flaschenqualität	7.00	<b>RIESLING X SILVANER</b> Schaffhausen	5.50
<b>PINOT GRIGIO</b> In 7.5dl Flaschenqualität	6.50	<b>MOMA BIANCO RUBICONE</b> In 7.5dl Flaschenqualität	6.50

In 1, 2, 3 und 5 dl Karaffen.

---

## OFFENE ROSÉWEINE

---

	Pro 1 dl
<b>ROSATO</b>	6.00

In 1, 2, 3 und 5 dl Karaffen.

---

## OFFENE ROTWEINE

---

	Pro 1 dl		Pro 1 dl
<b>COLOSI BIANC COLOSI ROSSO DI SICILIA</b>	5.50	<b>MONTEPULCIANO D' ABRUZZO</b>	5.50
<b>GÄCHLINGER</b>	4.50	<b>VERVE NEGROAMARO</b> In 7.5dl Flaschenqualität	8.50
<b>MERLOT SICILIA IGT</b> In 7.5dl Flaschenqualität	7.50	<b>RIPASSO</b> In 7.5dl Flaschenqualität	7.50

In 1, 2, 3 und 5 dl Karaffen.

---

## FLASCHENWEINE WEISS

---

### **PINOT GRIGIO DEL FRIULI DOC**

75 cl 45.00

Frisch und würzig, mit Anklängen von Kräutern, reifen Früchten, Birnen und mit einer Spur Rauch.

### **SCHAFFHAUSER AOC SEYVAL BLANC**

75 cl 49.00

Der Wein überzeugt mit seinem cremigen Körper einer feinen Säurestruktur. Die jugendliche Frucht mit grüner Banane und Ananas wird mit dem Barrique harmonisch abgerundet.

### **STEINER CHARDONNAY AOC RÉSERVE**

75 cl 56.00

Delikate Aromen in der charmanten Nase, exotische Früchte, Pfirsich sowie Vanille und eine elegante Mineralität. Auf der Zunge feine Barriquenoten. Am Gaumen gute Balance.

### **MOMA BIANCO RUBICONE**

75 cl 45.00

Farbe Strohgelb. In der Nase ausgeprägt fruchtig mit dominanten Birnen- & Apfelnoten. Im Gaumen harmonische, würzige und abgerundete Geschmacksfülle, die in einem elegant beschwingten Finale ausklingt. 40% Trebbiano, 30% Sauvignon blanc, 30% Chardonnay

---

## FLASCHENWEINE ROT

---

### PIEMONTE

**BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE „ROCCANERA“** 75 cl 54.00  
(Rebsorte: Barbera)  
Feines, herzhaftes Aroma von Waldbeeren mit etwas Vanille. Voller Körper, sehr harmonisch, kräftig und klassisch im Geschmack.

### LOMBARDIA

**RONCHEDONE CÀ DEI FRATI** 75 cl 66.00  
(Rebsorten: 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)  
Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall.

### VENETO

**PALAZZO DELLA TORRE, ALLEGRINI** 75 cl 66.00  
(Rebsorten: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese)  
Eine bombastische Nase, herrlich ausladend und damit doch sehr vielschichtig. Waldbeeren, Kirschen, Schokolade und feinsten Mokka. Am Gaumen ein absoluter Schmeichler. Angenehm weich und rund.

**LATIUM VALPOLICELLA SUPERIORE** 75 cl 60.00  
(Rebsorten: Rondinella, Corvina und Corvinone)  
Aroma nach schwarzen Kirschen und Kräutern. Wunderbar ausbalancierter voller Körper. Weich und ölig im Abgang.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC** 50 cl 45.00  
(Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara)  
Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst, ausgewogene Tannine, anhaltend im Finale.

**RIPASSO VALPOLICELLA** 75 cl 49.00  
(Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella)  
Leuchtendes, jugendliches Rubinrot, feines Beerenbukett, erinnert an reife Pflaumen und Zwetschgen, im Gaumen fein und elegant, nicht zu schwer, lebhaft beerig, sehr angenehm zu genießen. Ein guter Wein für alle Tage.

---

## FLASCHENWEINE ROT

---

### TOSCANA

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI**

75 cl 89.00

(Rebsorte: Sangiovese grosso)

Dunkles und sattes Rubinrot. Der edel anmutende Duft von Dörrfrüchten und sauberem Holz sowie die feingliedrige Frucht von dunklen Beeren und etwas Minze machen diesen Wein zu einem höchst erfreulichen Trinkvergnügen.

#### **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG**

75 cl 62.00

#### **VILLA ANTINORI**

(Sangiovese: 90 %, andere ergänzende Rebsorten: 10 %)

Fantastisch körperreicher Wein von intensiv leuchtender rubinroter Farbe, dessen einnehmendes Bouquet den Weingenießer lebhaft in Kirschen und Veilchenaromen schwelgen lässt, fein unterlegt von sanften Tabaknoten. Mit selten einnehmender Eleganz und Geschmacksfülle gleitet der Wein am Gaumen entlang und verklingt in einem furiosen langen Finale.

---

## FLASCHENWEINE ROT

---

### PUGLIE

**VERVE NEGROMARO SALENTO** 75 cl 58.00  
(100% Negroamaro)

Für den sechsmonatigen Ausbau des Weines werden neue Barriques aus Allier verwendet. Die Farbe des «Verve» ist intensives Rot mit warmen, karminroten Spuren. In der Nase ein sehr kompliziertes Bukett mit drei Hauptaspekten: 1. Graphit, etwas Mineral 2. rote Früchte, Veilchen, Pflaume und Blaubeere 3. ein würziger, typischer Duft nach Balsamico. Am Gaumen erobert nicht die Konzentration, es fasziniert die Eleganz mit einer sehr anwesenden Gerbsäure, süß und gleichzeitig würzig.

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "SUD"** 75 cl 58.00  
(Rebsorte Primitivo)

Opulent und fruchtbetont mit Aromen von reifen Kirschen und Zwetschgen. Schokolade- und Vanillenoten, lang anhaltendes Finale.

### SARDEGNA

**CANNONAU DIE SARDEGNA** 75 cl 58.00  
(Rebsorte: Carignano, Cannonau)

Handlese der ganzen Traube, sorgfältige Ausdünnung, Sortierung, kalte Auslaugung vor der Gärung, fermentative Maischegärung in Edelstahl während ca. 15 Tagen bei einer Temperatur von 24°C. Farbe: intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Bouquet: reich, gut definierte rote Früchte und leicht würzige Noten im Abgang. Geschmack: weich, ausgewogen mit einem langen, reinen Abgang.

### SICILIA

**MERLOT** 75 cl 49.00  
(Rebsorten: 100 % Merlot)

Dichte, rote Farbe mit orangeroten Reflexen. In der Nase schöne Aromen nach roten Beeren, mit fruchtig-kräuterwürzigen Noten. Harmonischer, eleganter und schön abgerundeter Körper, ausgereifte Tannine, komplex und ausgesprochen fruchtig am Gaumen.)

### WEINE AUS UNSERER REGION

**EISENHALDER AOC ALTE REBEN** 75 cl 55.00  
50 cl 39.00  
(Rebsorte: Blauburgunder, Siblingen)

Dunkles Rubinrot. Kompakte Frucht, Waldbeeren, Moos. Vollmundiger, warmblütiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein der sich sehr elegant und feurig zeigt.

**SCHAFFHAUSER AOC CABERNET DORSA RÉSERVE** 75 cl 59.00  
(Rebsorte: Cabernet Dorsa)

Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Blume mit Noten von Zwetschgen und grüner Paprika. Strukturbetonter Körper mit reifen Tanninen.



**TRATTORIA ROTGERBE, UNTERSTADT 19, 8200 SCHAFFHAUSEN,  
SPEISEN UND GETRÄNKE**

**FLEISCHHERKUNFT:**

KALBFLEISCH	SCHWEIZ, REGION SCHAFFHAUSEN
RINDFLEISCH	SCHWEIZ, REGION SCHAFFHAUSEN
SCHWEINEFLEISCH	SCHWEIZ
ROHSCHINKEN	SCHWEIZ UND ITALIEN
SALAME	ITALIEN
COPPA	ITALIEN
GEKOCHTER SCHINKEN	SCHWEIZ

WENN NICHT ANDERS DEKLARIERT, STAMMT UNSER FLEISCH AUS SCHWEIZER ZUCHT.

**FISCHHERKUNFT:**

JAKOBSMUSCHELN	USA
LACHS	SCHOTTLAND
LOUP DE MER, WOLFSBARSCH	TÜRKEI
MIESMUSCHELN	NIEDERLANDE
PULPO, TINTENFISCH	NORDOSTATLANTIK (FAO27)

BESTEN DANK FÜR IHREN BESUCH IN DER TRATTORIA ROTGERBE.  
WIR FREUEN UNS, SIE BALD WIEDER BEWIRTEN ZU DÜRFEN.