



BENVENUTI – LIEBE GÄSTE

Wir heissen Sie in unserer Trattoria Rotgerbe herzlich Willkommen.

Die Liegenschaft zur Rotgerbe wurde im 14./15. Jahrhundert erbaut, und urkundlich erstmals als Gerberei erwähnt.

Seit bald 50 Jahren wird in der Rotgerbe italienische Traditionsküche Grossgeschrieben.

Eine authentische, italienische Küche in bester Qualität garantiert unser Koch, Domenico. Mit Leidenschaft wird selbstgemachte Pasta, wie zum Beispiel gefüllte Ravioli, Gnocchi, Tagliatelle sowie unsere hausgemachte Lasagne, mit viel Liebe zubereitet. Diese kulinarische Vielfalt möchten wir ihnen mit einem der köstlichen Gerichte näherbringen.

Geniessen Sie die italienischen Gaumenfreuden, in einem freundlichen, mit mediterranem und persönlichem Ambiente.

Ihr Rotgerbe Team

Unsere Trattoria zählt 55 Sitzplätze und zusätzlich vom Frühjahr bis Herbst weitere 27 Sitzplätze im Freien vor dem Haus.

Für Gruppen steht im 1. Stock ein Säali für bis zu 30 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, Homepage rotgerbe.ch.


Unser **WiFi WLAN Rotgerbe_Gast** steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.
Zum Verbinden bitte **WiFi Passwort: rotgerbe** verwenden.



MINESTRE

ZUPPA DEL GIORNO 9.00
Tagessuppe

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AI POMODORI 
Geröstete Brotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln (3 Stück)

9.00

CARPACCIO DI MANZO ^{1/2}
Dünn geschnittenes Rindfleisch an feinem Olivenöl, Parmesansplittern und Zitrone


18.00

CARPACCIO DI BRESAOLA
Hauchdünn geschnittener luftgetrockneter Rinderschinken, garniert mit Rucola, Parmesansplittern

17.50

ANTIPASTO MISTO ^{1/2}
Eine Auswahl an saisonalen Aufschnitten nach Art unseres Küchenchefs

17:50

INVOLTINI DI MELANZANE 
Auberginenröllchen, gefüllt mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce, im Ofen überbacken

16.50

PROSCIUTTO CRUDO (SAN DANIELE, FRIULI, NORDITALIEN) 17.00
Rohschinken

CARPACCIO DI MANZO ^{1/1} 29.90
Dünn geschnittenes Rindfleisch an feinem Olivenöl, Parmesansplittern und Zitrone

CARPACCIO DI BRESAOLA 24.50
CON TARTUFO NERO
Hauchdünn geschnittener luftgetrockneter Rinderschinken, garniert mit Rucola, Parmesansplittern und **schwarzen Trüffeln**

ANTIPASTO MISTO ^{1/1} 25.00
Eine Auswahl an saisonalen Aufschnitten nach Art unseres Küchenchefs



[☞☞ Antipasti](#) [Pasta](#) [Fleisch](#) [Fisch](#) [Dessert](#) [Getränke](#) [Weine](#)

INSALATE

INSALATA VERDE 1/2 ✓ Marktfrischer grüner Salat	7.50	INSALATA VERDE 1/1 ✓ Marktfrischer grüner Salat	9.00
INSALATA MISTA 1/2 ✓ Marktfrischer gemischter Salat	10.50	INSALATA MISTA 1/1 ✓ Marktfrischer gemischter Salat	12.00
INSALATA DI POMODORI ✓ Tomatensalat	9.50	CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ✓ Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum Blättern	16.50

VERDURE

PIATTI DI VERDURE ✓ CON POMMES FRITES O RISOTTO AL PARMIGIANO Gemüseteller mit Pommes Frites oder Parmesanrisotto	24.50	PIATTI DI VERDURE ✓ CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Gemüseteller mit unserem Steinpilzrisotto	28.00
--	-------	--	-------

✓ Vegetarische Gerichte



PASTA

	piccola	grande		piccola	grande
SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO ① ✓ an hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum	16.00	19.50	SPAGHETTI BOLOGNESE ① mit gehacktem Rindfleisch	17.00	22.00
SPAGHETTI ALL`AMATRICIANA ① an Tomatensauce, Weisswein, Zwiebeln, Speck und Peperoncino	16.00	22.00	SPAGHETTI CARBONARA ① mit Speck, Sahne, Ei und Parmesan	17.00	22.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO ① ✓ mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Petersilie	16.00	20.50			

① Alle Spaghetti auch glutenfrei auf Basis von Maismehl erhältlich.

PASTA E RISOTTO

	piccola	grande		piccola	grande
TAGLIATELLE ALLA PANNA E PROSCIUTTO an Sahne und gekochter Hinterschinken	16.50	20.50	TAGLIATELLE CON SALMONE mit frischem Wildlachs an feiner rosa Sauce und Schnittlauch	25.50	29.50
TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SCAMPI E POMODORINI mit Scampi und frischen Cherry-Tomaten		26.50	TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON SCAMPI AGLIO OLIO E PEPERONCINO mit Scampi, Olivenöl, Knoblauch Peperoncino und Petersilie		26.50
LASAGNE AL FORNO Hausgemachte Lasagne mit gehacktem Rindfleisch	19.50	23.50	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ✓ an Steinpilzen mit Parmesan verfeinert	16.50	19.50

✓ Vegetarische Gerichte



PASTA FATTA IN CASA

	piccola	grande		piccola	grande
RAVIOLI CON SPINACI, BURRO E SALVIA ✓ Haugemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, Ricotta an Salbeiblätter	19.00	24.00	RAVIOLI DI MELANZANE CON SALSA DI POMO- DORI ✓ Haugemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen an Toma- tensauce	19.00	24.00
RAVIOLI AL TALEGGIO CON SALSA DI PERA E GORGON- ZOLA Haugemachte Ravioli gefüllt mit Weichkäse und Mascarpone an ei- ner Birnen- Gorgonzolasauce	19.00	24.00	RAVIOLI CON RICOTTA E SALMONE, BURRO E SALVIA Haugemachte Ravioli mit Ricotta-Lachsfüllung mit Sal- beibutter	19.00	24.00

GNOCCHI FATTA IN CASA

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO ✓ an Tomatensauce	18.50	GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE mit gehacktem Rindfleisch	23.00
GNOCCHI DI PATATE ALLA CASALINGA mit Kalbfleisch, Basilikum, Tomatensauce und Peperoncino	25.50	GNOCCHI DI PATATE BURRO E SALVIA ✓ an Salbeibutter	22.00

✓ Vegetarische Gerichte



[☞☞ Antipasti](#) [Pasta](#) [Fleisch](#) [Fisch](#) [Dessert](#) [Getränke](#) [Weine](#)

SPECIALITÀ DI MANZO

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE Rindsentrecôte vom Grill mit Kräuterbutter	38.00	TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA Rosa gebratenes Rindsentrecôte, aufgeschnitten auf Rucolabeet mit Parmesan-spähnen und Balsamicoessig	40.50
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen alla minute (200-220g)	55.00	BISTECCA DI MANZO Ab 350g, fragen Sie unser Personal Preis pro 100g	12.50 pro 100g

CONTORNI

Parmesanrisotto, Gemüse, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Trockenreis	inbegriffen
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Steinpilzrisotto, Aufpreis zusätzlich	4.50
PIATTO DI VERDURE Kleiner Gemüseteller	9.50



[☞☞ Antipasti](#) [Pasta](#) [Fleisch](#) [Fisch](#) [Dessert](#) [Getränke](#) [Weine](#)

SPECIALITÀ DI VITELLO

	piccola	grande		piccola	grande
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsplätzli mit feinem Rohschinken und Salbeiblätter	32.00	38.00	SCALOPPINE AL LIMONE Kalbsplätzli an feiner Zitronensauce	30.50	37.00
SCALOPPINE AL MARSALA Kalbsplätzli an würziger Marsalasaucce	32.50	38.50	PICCATA MILANESE Kalbsplätzli in Ei-Parmesanpanade gebraten	33.00	39.00
PAILLARD DI VITELLO Hauchdünnes Kalbsplätzli vom Grill		38.00			
SCALOPPINE ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA Kalbspätzli vom Grill mit gemischtem Salat		35.50	SCALOPPINE ALLA GRIGLIA CON VERDURE Kalbspätzli vom Grill mit frischem Marktgemüse		39.00
STEAK DI VITELLO CON SALSA DI SPUGNOLE Kalbssteak an frischer Morchelrahmsauce (200 -220gr.)		55.00	CORDON BLEU DI VITELLO vom Kalb		39.00

CONTORNI

Parmesanrisotto, Gemüse, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Trockenreis	inbegriffen
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Steinpilzrisotto, Aufpreis zusätzlich	4.50
PIATTO DI VERDURE Kleiner Gemüseteller	9.50



SPECIALITÀ DI PESCE

BRANZINO AI SAPORI MEDITERRANEI Wolfsbarschfilet in Oliven und Knoblauch gebraten, Cherrytomaten, Kapern und Tomatensauce	38.00	FILETTO DI SALMONE / TONNO ALLA GRIGLIA CON VERDURE Lachsfilet und Thunfisch vom Grill mit Saisongemüse	35.50
FILETTO DI ORATA GRATINATA CON MANDORLE E PARMIGIANO Dorade mit Mandeln und Parmesansplittern	35.00	COZZE FRESCHE STAGIONALE- VERDURE Frische Miesmuscheln Saisonal ca. September bis März	Tagespreis

CONTORNI

Parmesanrisotto, Gemüse, Tagliatelle, Spaghetti, Pommes Frites, Trockenreis	inbegriffen
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Steinpilzrisotto, Aufpreis zusätzlich	4.50
PIATTO DI VERDURE Kleiner Gemüseteller	9.50



DESSERT

PANNA COTTA FATTA IN CASA	11.50	CARAMELKÖPFLI FATTA IN CASA	9.50
TIRAMISU FATTO IN CASA	11.00	COPPA DEL NONNO Mokkaglace mit Caramelsauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm	9.50
SEMIFREDDI «UNO», GUSTI DIVERSI Saisonal halbgefrorenes Parfait, verschiedene Sorten / Geschmäcker	9.50	SEMIFREDDI «DUET», GUSTI DIVERSI Saisonal halbgefrorenes Zweierlei Parfait	11.50
SEMIFREDDI «TRIS», GUSTI DIVERSI Saisonal halbgefrorenes Dreierlei Parfait	14.00		
SORBETTO DI PRUGNE CON VIEILLE PRUNE Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.50	SORBETTO DI LIMONE CON VODKA Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka	10.50
SORBETTO D`ARANCIA CON CAMPARI Orangensorbet mit einem Schuss Campari	10.50		
CAFFÈ AFFOGATO Vanilleglace mit einem Espresso	7.50	GELATO AL CAFFÈ CON COGNAC Mokkaglace mit einem Schuss Cognac	10.50
GELATI Schokolade, Mokka, Stracciatella, Vanille, Erdbeer, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Orangensorbet		Pro Kugel Mit Rahm	4.00 1.00



KAFFEE, TEE, MILCH

ESPRESSO	4.50	KAFFEE CRÈME	4.50
MILCHKAFFEE	4.50	CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	5.30	KAFFEE FERTIG	7.20
KAFFEE FERTIG / KRÄUTER	7.50	CORRETTO GRAPPA	7.00
CORRETTO VECCHIA	7.00		
TEE RUM	7.00		
MILCH kalt oder heiss	4.00		
SCHOKOLADE	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 Genusserlebnissen bei kompromissloser Natürlichkeit.

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

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



[☞☞ Antipasti](#) [Pasta](#) [Fleisch](#) [Fisch](#) [Dessert](#) [Getränke](#) [Weine](#)

APERITIV

CAMPARI	23%	4 cl	CYNAR	16%	4 cl
CAMPARI SODA		4 cl	CYNAR SODA		10 cl
CAMPARI ORANGE		4 cl	CYNAR ORANGE		10 cl
MARTINI BIANCO	15%	4 cl	MARTINI ROSSO	15%	4 cl
NEGRONI (Gin, Campari, Wermut)	28%	12 cl			
SAN BITTER alkoholfrei		10 cl	CRODINO alkoholfrei		10 cl
LIMONCELLO	30%	4 cl	PERNOD	40%	4 cl
PASTIS	45%	4 cl			

SEKT

PROSECCO	75 cl	CÜPLI PROSECCO
SPRITZ (Sekt mit Aperol und Mineral)		

SÄFTE

TOMATE	ORANGE
---------------	---------------



MINERALE

PIZ SARDONA 40 cl

Basisches Quellwasser;
Klimaneutral hergestellt.
Das Schweizer Quellwasser aus dem
UNESCO-Welterbe Gebiet
Tektonikarena Sardona.
Mit oder ohne Kohlensäure.

PANNA (STILLES WASSER) 50 cl

COCA COLA 33 cl

SCHWEPPE 20 cl

RIVELLA ROT, BLAU 33 cl

CHINOTTO 20 cl

HAHNENBURGER 50cl (Schaffhauser Leitungswasser)

PIZ SARDONA 75 cl

Basisches Quellwasser;
Klimaneutral hergestellt.
Das Schweizer Quellwasser aus
dem UNESCO-Welterbe Gebiet
Tektonikarena Sardona.
Mit oder ohne Kohlensäure.

SAN PELLEGRINO 50 cl

COCA COLA ZERO 33 cl

ELMER CITRO 30 cl

EISTEE LEMON 25 cl

APFELSHORLEY 33 cl

BIER

EDELFALKE 5.2% 33 cl

FALKEN LAGER 4.8% 50 cl

DUNKLES WALDHAUS 5.6% 33 cl

PANACHE 33 cl

SUURE MOSCHT 4.0% 50 cl Möhl Saft vom Fass, trüb, alkoholfrei

FALKEN PRINZ 5.5% 33 cl

WEIZEN HELL, WALDHAUS 5.6% 50 cl

FALKEN HELL 33 cl alkoholfrei



OFFENE WEISSWEINE

	Pro 1 dl		Pro 1 dl
COLOSI BIANCO DI SICILIA	5.50	CHARDONNAY DEL FRIULI	5.50
SEYVAL BLANC In 7.5dl Flaschenqualität	7.00	RIESLING X SILVANER Schaffhausen	5.50
PINOT GRIGIO In 7.5dl Flaschenqualität	6.50	MOMA BIANCO RUBICONE In 7.5dl Flaschenqualität	6.50
SAINT SAPHORIN In 7.5dl Flaschenqualität	6.50		

In 1, 2, 3 und 5 dl Karaffen.

OFFENE ROSÉWEINE

	Pro 1 dl
ROSATO	6.00

In 1, 2, 3 und 5 dl Karaffen.

OFFENE ROTWEINE

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

(Rebsorte: 100% Pinot Grigio; Region: Friuli, Italien)

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

SCHAFFHAUSER AOC SEYVAL BLANC

75 cl 49.00

(Rebsorte: 100% Seyval Blanc; Region: Schaffhausen, Schweiz)

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

(Rebsorte: 100% Chardonnay; Region: Schaffhausen, Schweiz)

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

(Rebsorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc; Region: Emilia-Romagna, Italien)

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: 100% Barbera)

Intensives rot mit violetten Spiegelungen. Fein, herzhaft und körperreich nach Waldbeeren und Vanille. Trocken, reich an Harmonie, kräftig und klassisch.

16 Monate in Barriques, 6 Monate Flaschenlagerung.

LOMBARDIA

RONCHEDONE CÀ DEI FRATI 75 cl 66.00

(Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Dieser «Cuvée» präsentiert sich funkelnd in einer starken rubinroten Farbe mit Granatreflexen. Im Bukett ist er fein und harmonisch. Im Geschmack voll, rein und temperamentvoll, erinnert er an schwarze, reife Kirschen.

Ausbau während 14 Monaten in französischen Barriques. Vor dem Verkauf lagert der Wein noch mindestens 10 Monate in der Flasche.

VENETO

LA BRAGIA, VILLA DELLA TORRE VERONESE ROSSO IGT 75 cl 66.00

(Rebsorten: 50% Corvina Veronese, 50% Rondinella)

Der «La Bragia» ist ein Rotwein von grossem Körper und weichem Stoff. 70% der Trauben aus der Einzellage «Villa della Torre» werden sofort nach der Weinlese klassisch vinifiziert, die restlichen 30% lässt man bis Ende Dezember eintrocknen. Die typischen Aromen des Valpolicella finden dadurch in diesem Wein, intensiviert durch die getrockneten Trauben, zusammen mit der eleganten Frucht eine optimale Harmonie. Sattes rubinrot mit violett Reflexen im Glas, reife Beeren und dunkler Schokolade in der Nase. Am Gaumen wirkt er kompakt, samtig und elegant. Ein charaktvoller Tropfen aus dem Valpolicella.

Ausbau 15 Monate in slowenischer Eiche, 9 Monate Flaschenreifung.

LATIUM VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 75 cl 60.00

(Rebsorten: 70% Corvina und Corvinone, 20% Rondinella, 10% Syrah und Sangiovese)

Der Wein hat eine dichte Struktur und einen vollen Körper. Er wirkt harmonisch und elegant zugleich. Ein überdurchschnittlicher Valpolicella Superiore.

Ausbau 12-15 Monate in kleinen Eichenfässern, 6 Monate in der Flasche.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 50 cl 45.00

(Rebsorten: 50% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 10% Molinara)

Ein weicher, fülliger und harmonischer Wein. Sehr reich und aromatisch, mit feinen Düften nach Dörrobst. Samtig und ausgewogene Tannine.

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC 75 cl 49.00

(Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)

Intensives Rubinrot, feines Bukett mit Anklängen von Waldbeeren und Konfitüre, trockener, harmonischer, angenehm weicher Geschmack. Das Ergebnis ist ein Wein, der die Frische eines Valpolicellas mit den beerigen, pflaumigen Charakterzügen des Amarones in sich vereint.

12 Monate im Eichenfass ausgebaut.



FLASCHENWEINE ROT

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

75 cl 89.00

(Rebsorte: 100% Sangiovese)

Tiefes rubinrot und kraftvoll im Abgang. Ätherisch, volles Aroma, leichter Vanilleton. Voll, weich, samtig, intensiv mit einem Hauch Lakritze. Eine wahre Gaumenfreude.

Der Wein ruht 2 Jahre in versch. grossen Fässern hauptsächlich in Barriques. Regelmässige Kontrolle, 8-12 Monate Flaschenruhe.

CHIANTI CLASSICO RISERVA VILLA ANTINORI

75 cl 62.00

(Rebsorten : 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)

Reife, rote Kirschen, Brombeeren, warme Gewürze, begleitet von eleganten Holznoten. Am Gaumen gehaltvoll und ausgewogen. Geschliffene Tannine von guter Qualität. Weiche, fissanreiche und saftige Struktur.

Ausbau bei 24 Monaten in Barrique Fässern ausgebaut.



FLASCHENWEINE ROT

PUGLIE

VERVE NEGROAMARO DEL SALENTO 75 cl 58.00
(Rebsorte: 100% Negroamaro)
Duft nach roten Früchten, Veilchen, Pflaume und Blaubeere. Ein würziger, typischer Duft nach Balsamico. Süss und gleichzeitig würzig, eleganter kraftvoller Wein.
Für den 6-Monatigen Ausbau wurden französische Barriques verwendet

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "SUD" 75 cl 58.00
(Rebsorte: 100% Primitivo)
Im Gaumen opulent und fruchtbetont mit Aromen von reifen Kirschen und Zwetschgen. Noten von Schokolade und Vanille. Ein Wein mit einer bemerkenswerten Struktur. Süsser und langer Abgang.
Für den 4-Monatigen Ausbau wurden französische Barriques verwendet.

SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA 75 cl 58.00
(Rebsorte: 100% Cannonau)
Reich, gut definierte rote Früchte und leicht würzige Noten. Der Geschmack ist weich und ausgewogen und überrascht mit einem langen Abgang. Ein wirklich gelungener Wein, der die Liebhaber von sardischen Weinen begeistern wird.
12 Monate in Edelstahl, 6 Monate in der Flasche gelagert.

SICILIA

MERLOT 75 cl 49.00
(Rebsorte: 100 % Merlot)
Dieser Wein ist vollmundig, gehaltvoll, weich und elegant. Er bietet mit dem Aroma würziger Kräuter und schwarzen Johannisbeeren ein wunderbar dichtes Bukett. Im Geschmack weist er eine junge, jedoch vollmundige Frucht bei mittlerem Tannin auf. Der Cusumano Merlot zeichnet sich auch durch seinen guten und langen Nachhall aus.

WEINE AUS UNSERER REGION

EISENHALDER AOC ALTE REBEN 75 cl 55.00
(Rebsorte: 100% Pinot Noir, Siblinger Eisenhalde) 50 cl 39.00
Ein vollmundiger Körper mit reifen Tanninen. Ein kräftiger Rotwein der sich sehr elegant und feurig zeigt. Dunkles Rubinrot zeichnen ihn aus.
Ausbau im grossen alten Eichenfass.

SCHAFFHAUSER CABERNET DORSA RÉSERVE 75 cl 59.00
(Rebsorten: Cabernet- Sauvignon und Dornfelder)
Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Beerennase, auch erwärmte Früchte, gebrannter Zucker, etwas Holundersaft und Kräuter. Dicht mit runden, reifen, saftigen Tanninen, schönem Schmelz und passender Frische. Langanhaltender Abgang mit einem Hauch von feinen Gewürznoten. Gemäss VINUM "ein Wein, der viel Verführungspotential besitzt".



DEKLARATIONEN

FLEISCHHERKUNFT:

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

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

FISCHHERKUNFT:

DORADE	MITTELMEER
LACHS	SCHOTTLAND
LOUP DE MER, WOLFSBARSCH	TÜRKEI
MIESMUSCHELN	FRANKREICH, NIEDERLANDE
PULPO, TINTENFISCH	NORDOSTATLANTIK (FAO27)
THUNFISCH	MITTELMEER

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