

GIESSEREI CLASSIC

Der Chef empfiehlt

The Chef Recommends

Apéroplättli Schellenursli p.P. 18
 Bündner Rohschinken | Brigelser Trockenfleisch
 Ligiongia nera | Hartkäse | hausgemachtes Essiggemüse
Appetizer platter with Grisons raw ham | cured meat from Brigels
Ligiongia nera sausage | hard cheese |
homemade pickled vegetables
 (d,h)

Aperoplättli Vegan
 Focaccia Brot | Süsskartoffelchips | Hummus
 hausgemachtes Essiggemüse p.P. 16
Focaccia bread | chips of sweet potato | hummus
homemade pickled vegetables
 (a,d,f,h)

Entrecôte vom Rind serviert im Gusspfännli dazu
 Röstzwiebel-Pfeffer-Butter | hausgemachte Pommes
Beef sirloin | served in cast iron pans | roasted onion-pepper-butter
house fries
 (a,d,e,h)

Giesserei Gentleman 's Cut	200g (IRL)	56
Giesserei Ladies Cut	160g (IRL)	46

Am Tisch fertig von Ihnen im Giesserei Topf zubereitet
Preparation completed by you in the Giesserei pot at the table

Allergene

Gluten <i>gluten</i>	a	Sesam <i>sesame</i>	f
Fisch <i>fish</i>	b	Eier <i>eggs</i>	g
Sellerie <i>celery</i>	c	Senf <i>mustard</i>	h
Schwefeldioxide und Sulfite	d	Nüsse <i>nuts</i>	i
<i>Sulfur dioxide and sulphites</i>		Schwein <i>porc</i>	s
Laktose <i>lactose</i>	e	Lupinen <i>lupins</i>	j

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
 geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.

VORSPEISEN

STARTERS

Nyffenegger's Weissweinsuppe glasierte Trauben Estragon <i>Nyffenegger's white wine soup glazed grapes tarragon</i> (c,e,j)	16
Kopfsalatherzen Radiesli <i>Green lettuce hearts Radish</i> (e,g,h)	14
Kalt geräuchertes Kalb handgeschnittene Battuta Hokkaidopüree Belper Knolle Topinamburchips <i>Cold-smoked veal hand-cut Italian tartare Hokkaido pumpkin puree</i> <i>Artisanal cheese from Belp topinambur chips</i> (e)	28
Rande Burrata Feige Honig Pekannuss Balsamico <i>Beetroot Italian soft cheese fig honey pecan nut</i> <i>balsamico vinegar</i> (e,i)	18

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Grilliertes Rindsfilet (AUS) Jus Hokkaidokürbis weisse Polenta	
Ladies Cut	160g
Gentleman's Cut	200g
	48
<i>Grilled fillet of beef (AUS) jus Hokkaido pumpkin white polenta (c,e)</i>	58
 Skrei Filet Rahmwirsing Kartoffelstampf Chorizo	42
<i>Fillet of skrei creamed savoy cabbage mashed potatoes chorizo (b,d,e,s)</i>	
 Kalbshacktätschli (CH) Rahmsauce Rotkraut Kartoffelstampf	38
<i>Veal meatballs (CH) cream sauce red cabbage mashed potatoes (a,c,d,e,h)</i>	
 Baba Ghanoush Süsskartoffeltaler Soja-Minz-Joghurt (Vegan)	34
<i>Baba Ghanoush patty of sweet potato soy mint yoghurt (vegan) (f)</i>	
 Serviettenknödel Waldpilzragout Federkohlchips Johannisbeeren	34
<i>Bread dumpling cooked in a napkin ragout of wild mushrooms kale chips currants (a,e,g)</i>	

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.

DESSERTS

DESSERTS

Saisonales Tarte Tatin Kardamom-Vanille Glace, am Tisch flambiert <i>Seasonal Tarte Tatin cardamom vanilla ice cream, flambéed at the table</i> (a,e,g)	18
Crème Bruleé Lavendel Cassis Sorbet <i>Crème bruleé lavender sorbet of black currant</i> (e,g)	14
Lebkuchen-Tiramisu Mandarinen Sorbet <i>Gingerbread tiramisu mandarin sorbet</i> (a,e,g)	14
Temperierter Schokoladenkuchen GIESSEREI Birnen Vanilleglace <i>Tempered chocolate cake Giesserei pears Vanilla ice cream</i> (e,g,i)	14
Käseplättli <i>Cheese platter</i> (e,h,i)	16
Glacesorten / scoop of ice cream: Vanille Vanille-Kardamom Schokolade <i>Vanilla vanilla cardamom chocolate</i> (e,g)	6
Veganes Cassis Sorbet Mandarinen Sorbet <i>Vegan black currant sorbet mandarin sorbet</i>	6
Affogato (Vanilleglace Espresso Amaretto) <i>Vanilla ice cream shot of strong coffee Amaretto</i> (e,g)	12

Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

Schwein / pork Schweiz / Switzerland

Kalb / veal Schweiz / Switzerland

Geflügel / poultry Schweiz, Frankreich / Switzerland, France

Rind / beef Australien / Irland / Schweiz*

Fisch / fish MSC oder Zucht / MSC or farmed

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.

For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.