

## GIESSEREI WEEKLY SPECIALS

### Montag - Monday

Maispoularde mit grünem Spargel, Neue Kartoffeln und Zitrone 36  
*Corn-fed chicken with green asparagus, fried potatoes, and lemon*  
(e)

### Dienstag - Tuesday

Rindsfilet - Stroganoff mit hausgemachten Quarkspätzli 42  
*Beef fillet stroganoff with homemade curd spaetzle*  
(d,e,g)

### Mittwoch - Wednesday

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat 38  
*Wiener Schnitzel with potato and cucumber salad*  
(a,d,g)

### Donnerstag - Thursday

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes mit Mini-Gemüse 40  
und Kartoffel Rösti  
*Sliced veal strips Zurich style with vegetables and Rösti*  
(d,e)

### Freitag - Friday

Hausgebeizter Swisslachs (MSC), auf Mango-Gurkensalat mit 34  
Cashewkernen und Yuzu Sorbet  
*Home-marinated Swiss salmon (MSC), on mango-cucumber salad*  
*with cashew nuts and yuzu sorbet*  
(b,i,j)

## GIESSEREI BUSINESS LUNCH

Gerne stellen wir Ihnen ab 10 Personen ein Lunch-Menü zusammen.  
2 Gang ab 38 CHF, 3 Gang ab 44 CHF. Kontaktieren Sie uns, unter der  
Telefonnummer +41 43 205 10 10.

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

Marinierte Oliven und Cironé Hartkäse 8  
*Marinated olives and hard cheese*  
(e)

Aperoplättli Vegan 16  
Focaccia-Brot | Süsskartoffelchips | Hummus  
hausgemachtes Essiggemüse  
*Vegan appetizer platter | Focaccia bread | chips of sweet potato  
hummus | homemade pickles*  
(a,d,f,h)

Apéroplättli Schellenursli 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 pickles*  
(d,h,e)

### 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
Schwefeldioxyde und Sulfite	<i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	d	Nüsse	<i>nuts</i>	i
Laktose	<i>lactose</i>	e	Schwein	<i>porc</i>	s
Soja	<i>soy</i>	k	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

Gazpacho   <i>Peperoni</i>   <i>Baumnuss (vegan)</i> Gazpacho   <i>bell peppers</i>   <i>walnut (vegan)</i> (i)	12
Kopfsalatherzen   <i>Radiesli</i>   <i>Kerne</i>   <i>Schnittlauch</i> <i>Hearts of green lettuce</i>   <i>radish</i>   <i>seeds</i>   <i>chives</i> (a,e,f,g,h,i)	12
Giesserei Panzanella Brotsalat   <i>Fenchel</i>   <i>Datterini Tomaten</i> <i>Büffelmozzarella</i>   <i>Basilikum</i>   <i>Minze</i> <i>Giesserei Panzanella bread salad</i>   <i>fennel</i>   <i>datterini tomatoes</i> <i>buffalo mozzarella</i>   <i>basil</i>   <i>mint</i> (a, e)	16
Ceviche von der Dorade   <i>Avocado</i>   <i>Passionsfrucht</i> <i>Koriander</i>   <i>Sesam</i> <i>Ceviche from the gilthead</i>   <i>avocado</i>   <i>passionfruit</i> <i>coriander</i>   <i>sesame</i> (b,f,)	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

Hausgemachter Giesserei Vegi-Burger  
Brioche Brötchen | knusprige Aubergine  
Tomate | BBQ Sauce | Nostrami Gurke | Gruyère  
Liebstöckelmayonnaise 28  
*Homemade Giesserei Burger vegetarian | brioche bun | crispy eggplant  
Tomato | BBQ sauce | Nostrami cucumber | Gruyère cheese |  
lovage mayonnaise  
(a,d,e,f,g,j)*

Hausgemachter Giesserei Burger  
Brioche-Brötchen | Oberländer Weiderind 200g  
Zwiebel-Speck-Marmelade | BBQ Sauce | Nostrami-Gurke  
Gruyère | Liebstöckelmayonnaise 32  
*Homemade Giesserei Burger | brioche bun | beef patty  
Onion bacon jam | BBQ sauce | Nostrami cucumber  
Gruyère cheese | lovage mayonnaise  
(a,d,e,f,g,j,s)*

Gerne können Sie individuell Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen.  
*You are welcome to choose your own side dishes for the main course*

Beilagen nach Wahl je 6  
*Side dishes*

Hausgemachte Pommes, Quetschkartoffeln, Peperonata, Wilder Brokkoli  
*Homemade fries, Squashed potato, Peperonata, Wild broccoli*

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

Lammrack   <i>Jus</i>   Haselnuss   Datteln   Wilder Brokkoli Rack of lamb   jus   hazelnut   dates   wild broccoli (i,c)		48
Etagiertes Rindsfilet 180g   Jus   Peperonata   Rucola <i>Tiered Fillet of beef</i>   jus   peperonata   rocket salad (c)		52
Tagliata von Rindsentrecôte   Chimichurri   Datterini Tomaten   Rucola Parmesan <i>Beef tagliata</i>   <i>Chimichurri sauce</i>   <i>datterini tomatoes</i>   <i>rocket salad</i> <i>Parmesan cheese</i> (c)		
Giesserei Ladie's Cut	160g (IRL)	46
Giesserei Gentleman 's Cut	200g (IRL)	54

Gerne können Sie individuell Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen.  
*You are welcome to choose your own side dishes for the main course*

Beilagen nach Wahl <i>Side dishes</i>		je 6
Hausgemachte Pommes, Quetschkartoffeln, Peperonata, Wilder Brokkoli <i>Homemade fries, Squashed potato, Peperonata, Wild broccoli</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.*

# HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

Blumenkohl   Kichererbsen   Soja Joghurt Gepickelte Zwiebeln (vegan) <i>Cauliflower   chickpeas   soy yoghurt   pickled onions (vegan)</i> (k,d,h)	32
Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli Zitrone   Spinat   Pinienkerne   Belperknolle <i>Homemade lemon ricotta ravioli   lemon   spinach   pine nuts</i> <i>artisanal cheese from Belp</i> (a,c, e,g)	36
Loup de mer   Weissweinsud   Petersilienwurzel   Bunter Rettich <i>Sea bass   white wine stock   parsley root   colorful radish</i> (b,c,e,h)	38

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

Beerensalat | Minze | Zitrone | Basilikumsorbet 14  
*Berries salad | mint | lemon | basil sorbet*

Temperierter Schokoladenkuchen GIESSEREI 14  
Erdbeeren | Vanilleglace  
*Warm chocolate cake Giesserei | strawberries | vanilla ice cream*  
(e,g,i)

Pistazien Crème Brulée | Cassis Sorbet 16  
*Pistachio crème brulée | black currant sorbet*  
(e,g,i)

Mini Dessert 7  
*Mini dessert*

Käseplättli 16  
*Cheese platter*  
(e,h,i)

Glacesorten / ice cream:  
Vanille | Karamel-Kaffee | Schokolade 6  
*Vanilla | caramel-coffee | chocolate*  
(e,g)

Veganes Sorbet / vegan sorbet 6  
Basilikum | Cassis  
*Basil | black currant*

Affogato (Vanilleglace | Espresso | Amaretto) 12  
*Vanilla ice cream | espresso | Amaretto*  
(e,g)

### Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

**Schwein** / pork **Schweiz** / Switzerland  
**Kalb** / veal **Schweiz** / Switzerland  
**Geflügel** / poultry **Schweiz, Frankreich** / Switzerland, France  
**Rind** / beef **Australien\*** / **Irland\*** / **Schweiz\***/Australia\* / Ireland\* / Switzerland  
**Fisch** / fish **MSC oder Zucht** / MSC or breed  
**Lamm** / lamb **Neuseeland\*** / **Irland\*** / New Zealand\* / Ireland\*

\*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.*