

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
Schwefeldioxide 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
Stör Weissweinsud Petersilienwurzel Bunter Rettich <i>Sturgeon white wine stock parsley root colorful radish</i> (b,c,e,h)	46
Zusätzlich servieren wir Ihnen gerne Oona Kaviar (CH) 3g <i>Addition of Oona caviar CH</i>	15

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 <i>Berries salad mint lemon basil sorbet</i>	14
Temperierter Schokoladenkuchen GIESSEREI Erdbeeren Vanilleglace <i>Warm chocolate cake Giesserei strawberries vanilla ice cream</i> (e,g,i)	14
Pistazien Crème Brulée Cassis Sorbet <i>Pistachio crème brulée black currant sorbet</i> (e,g,i)	16
Mini Dessert <i>Mini dessert</i>	7
Käseplättli <i>Cheese platter</i> (e,h,i)	16
Glacesorten / ice cream: Vanille Karamel-Kaffee Schokolade <i>Vanilla caramel-coffee chocolate</i> (e,g)	6
Veganes Sorbet / vegan sorbet Basilikum Cassis <i>Basil black currant</i>	6
Affogato (Vanilleglace Espresso Amaretto) <i>Vanilla ice cream espresso Amaretto</i> (e,g)	12

Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

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

*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.