

## GIESSEREI WEEKLY SPECIALS

### Montag - Monday

Perlhuhn mit Jus, dazu Wirsing, Cranberry und Bulgur **36**  
*Guinea fowl with jus, savoy cabbage, cranberries and bulgur*  
(a)

### 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 and cucumber salad*  
*with cashew nuts and yuzu sorbet*  
(b,i)

## 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 Focaccia-Brot | Süsskartoffelchips | Hummus hausgemachtes Essiggemüse** **16**

*Vegan appetizer platter | Focaccia bread | chips of sweet potato  
hummus | homemade pickles*

(a,d,f,h)

### **Apéroplättli Schellenursli Bündner Rohschinken | Brigelser Trockenfleisch Ligiongia Nera | Hartkäse | hausgemachtes Essiggemüse** **18**

*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		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
Soja	<i>soy</i>	k			

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

**Pilzcremesuppe | Pumpernickel | Liscio** **14**  
*Cream of mushroom soup | pumpernickel bread | Liscio*  
(e)

**Kopfsalatherzen | Radiesli | Kerne | Schnittlauch** **12**  
*Hearts of green lettuce | radish | seeds | chives*  
(a,e,f,g,h,i)

**Ziegenkäse | Honig | Randen | Aprikose | Wildkräuter** **18**  
*Goat cheese | honey | beet root | apricot | wild herbs*  
(e)

**Hausgebeizter Lachs | Gurken | Senfkörner**  
**Pesto | Blätterteig** **22 / 32**  
*Home-marinated salmon | cucumber | mustard seeds | pesto sauce*  
*puff pastry*  
(a,h,e,b)

# 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 | Tomate | Liebstöckelmayonnaise** **32**

*Homemade Giesserei Burger | brioche bun | beef patty  
Onion bacon jam | BBQ sauce | Nostrami cucumber  
Gruyère cheese | tomato | lovage mayonnaise  
(a,d,e,f,g,j,s)*

**Gerne können Sie 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, Kartoffeln, Bohnen, Linsen**

*Homemade fries, potato, beans, lentils*

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

**Perlhuhn | Belugalinsen | Pflaume | Chicorino rosso | Balsamico** 36  
*Guinea fowl | beluga lentils | plum | Cicorino Rosso | balsamic vinegar*

**Rinderhuft | Jus | Bohnen-Cocco | Zwiebel** 42  
*Roast beef | jus | beans-cocco | onion*  
(a,c,e)

**Rindsentrecôte | Steinpilz-Liscio butter im Pfännli**  
*Beef entrecôte | Porcini Mushroom Liscio Butter in a pan*  
(c,e)

<b>Giesserei Ladie's Cut</b>	<b>160g (IRL)</b>	<b>44</b>
<b>Giesserei Gentleman 's Cut</b>	<b>200g (IRL)</b>	<b>52</b>

**Gerne können Sie 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, Kartoffeln, Bohnen, Linsen**  
*Homemade fries, potatoes, beans, lentils*

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

**Kürbis | Bulgur | Wirz | Cranberry | (Vegan)** **26**  
*Pumpkin | bulgur | savoy cabbage | cranberries (vegan)*  
(a)

**Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli**  
**Eierschwämmli | Nussbutter | Liscio | Cranberry**  
**Belperknolle** **24 / 36**  
*Homemade lemon ricotta ravioli | chanterelle mushrooms*  
*nut butter | Liscio | cranberries | artisanal cheese from Belp*  
(a,e,g)

**Seeteufel | Fenchel | Oliven | getrocknete Tomaten | Panchetta** **38**  
*Monk fish | fennel | olives | sun-dried tomatoes | pancetta*  
(s,b)

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

### **Cheesecake-Variation | Crumble | Passionsfrucht | Mangosorbet 14**

*Cheesecake-variation | crumble | passion fruit | mango sorbet*  
(a,e)

### **Temperierter Schokoladenkuchen GIESSEREI Saisonal Früchte | Vanilleglace 14**

*Warm chocolate cake Giesserei | seasonal fruits | vanilla ice cream*  
(e,g,i)

### **Pistazien Crème Brulée | Cassis Sorbet 16**

*Pistachio crème brulée | black currant sorbet*  
(e,g,i)

### **Mini-Tages-Dessert 7**

*Mini dessert of the day*

### **Glacesorten / ice cream: Vanille | Kaffee | Schokolade 6**

*Vanilla | coffee | chocolate*  
(e,g)

### **Veganer Sorbet / vegan sorbet Mango | Cassis 6**

*Mango | black currant sorbet*

### **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.*

## GIESSEREI WEEKLY SPECIALS

### Montag - Monday

Perlhuhn mit Jus, dazu Wirsing, Cranberry und Bulgur **36**  
*Guinea fowl with jus, savoy cabbage, cranberries and bulgur*  
(a)

### 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 and cucumber salad*  
*with cashew nuts and yuzu sorbet*  
(b,i)

## 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 Focaccia-Brot | Süsskartoffelchips | Hummus hausgemachtes Essiggemüse** **16**

*Vegan appetizer platter | Focaccia bread | chips of sweet potato  
hummus | homemade pickles*

(a,d,f,h)

### **Apéroplättli Schellenursli Bündner Rohschinken | Brigelser Trockenfleisch Ligiongia Nera | Hartkäse | hausgemachtes Essiggemüse** **18**

*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		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
Soja	<i>soy</i>	k			

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

**Pilzcremesuppe | Pumpernickel | Liscio** **14**  
*Cream of mushroom soup | pumpernickel bread | Liscio*  
(e)

**Kopfsalatherzen | Radiesli | Kerne | Schnittlauch** **12**  
*Hearts of green lettuce | radish | seeds | chives*  
(a,e,f,g,h,i)

**Ziegenkäse | Honig | Randen | Aprikose | Wildkräuter** **18**  
*Goat cheese | honey | beet root | apricot | wild herbs*  
(e)

**Hausgebeizter Lachs | Gurken | Senfkörner**  
**Pesto | Blätterteig** **22 / 32**  
*Home-marinated salmon | cucumber | mustard seeds | pesto sauce*  
*puff pastry*  
(a,h,e,b)

# 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 | Tomate | Liebstöckelmayonnaise** **32**

*Homemade Giesserei Burger | brioche bun | beef patty  
Onion bacon jam | BBQ sauce | Nostrami cucumber  
Gruyère cheese | tomato | lovage mayonnaise  
(a,d,e,f,g,j,s)*

**Gerne können Sie 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, Kartoffeln, Bohnen, Linsen**

*Homemade fries, potato, beans, lentils*

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

**Perlhuhn | Belugalinsen | Pflaume | Chicorino rosso | Balsamico** 36  
*Guinea fowl | beluga lentils | plum | Cicorino Rosso | balsamic vinegar*

**Rinderhuft | Jus | Bohnen-Cocco | Zwiebel** 42  
*Roast beef | jus | beans-cocco | onion*  
(a,c,e)

**Rindsentrecôte | Steinpilz-Liscio butter im Pfännli**  
*Beef entrecôte | Porcini Mushroom Liscio Butter in a pan*  
(c,e)

<b>Giesserei Ladie's Cut</b>	<b>160g (IRL)</b>	<b>44</b>
<b>Giesserei Gentleman 's Cut</b>	<b>200g (IRL)</b>	<b>52</b>

**Gerne können Sie 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, Kartoffeln, Bohnen, Linsen**  
*Homemade fries, potatoes, beans, lentils*

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

**Kürbis | Bulgur | Wirz | Cranberry | (Vegan)** **26**  
*Pumpkin | bulgur | savoy cabbage | cranberries (vegan)*  
(a)

**Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli  
Eierschwämmli | Nussbutter | Liscio | Cranberry  
Belperknolle** **24 / 36**  
*Homemade lemon ricotta ravioli | chanterelle mushrooms  
nut butter | Liscio | cranberries | artisanal cheese from Belp*  
(a,e,g)

**Seeteufel | Fenchel | Oliven | getrocknete Tomaten | Panchetta** **38**  
*Monk fish | fennel | olives | sun-dried tomatoes | pancetta*  
(s,b)

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

### **Cheesecake-Variation | Crumble | Passionsfrucht | Mangosorbet 14**

*Cheesecake-variation | crumble | passion fruit | mango sorbet*  
(a,e)

### **Temperierter Schokoladenkuchen GIESSEREI Saisonal Früchte | Vanilleglace 14**

*Warm chocolate cake Giesserei | seasonal fruits | vanilla ice cream*  
(e,g,i)

### **Pistazien Crème Brulée | Cassis Sorbet 16**

*Pistachio crème brulée | black currant sorbet*  
(e,g,i)

### **Mini-Tages-Dessert 7**

*Mini dessert of the day*

### **Glacesorten / ice cream: Vanille | Kaffee | Schokolade 6**

*Vanilla | coffee | chocolate*  
(e,g)

### **Veganes Sorbet / vegan sorbet Mango | Cassis 6**

*Mango | black currant sorbet*

### **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.*