

VORSPEISEN

STARTERS

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

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

Apéroplättli Schellenursli
Bündner Rohschinken | Brigelser Trockenfleisch **18**
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

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)

Giesserei Ladie's Cut	160g (IRL)	44
Giesserei Gentleman 's Cut	200g (IRL)	52

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)

Swiss Lachs | Fenchel | Oliven | getrocknete Tomaten | Panchetta **36**
Swiss salmon | 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.