



GIESSEREI BUSINESS LUNCH

Montag/Monday 20.3.2023

VORSPEISEN / STARTERS

Karotten-Ingwersuppe 8

Carrot ginger soup

(c)

oder/or

Gemischter Salat 8

Mixed salad

oder/or

Ochsenherztomaten | Feta | Basilikum | Oliven | Maisbrot 10

Oxheart tomatoes | feta | basil | olives | cornbread

(a,e)

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Ragout von der Rinderhaxe | Saisongemüse | Junglauch | Rosmarinkartoffeln 38

Beef shank ragout | seasonal vegetables | spring onions | rosemary potatoes

(a,c)

oder/or

Gebratenes Zanderfilet | Bärlauchpesto | grüner Spargel | Bramata Polenta 36

Fried pike perch fillet | wild garlic pesto | green asparagus | Bramata polenta

(b,c,e,i)

oder/or

Orientalischer Taboulésalat | Ziegenkäse | Peperoniconfit 34

Oriental taboulé salad | goat cheese | paprika confit

(e,c)

MINI DESSERT / MINI DESERT

Lebkuchenparfait | Nüsse | Zwetschgen 6

Gingerbread parfait | nuts | plums

(e,i,g)

Preise 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

Orecchiette mit Bärlauch, Tomate, Mönchsbarth und Zitronenvelouté 34
Orecchiette with wild garlic, tomato, Salsola soda and lemon velouté
(a,c,e,g)

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 40
Wiener Schnitzel with potato and cucumber salad
(a,d,g)

DONNERSTAG - THURSDAY

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Mini-Gemüse und Kartoffelrösti 44
Sliced veal Zurich style with vegetables and hashbrown
(d,e)

FREITAG - FRIDAY

Gebratener Swisslachs mit Duo vom Blumenkohl und Salsa Verde 34
Fried Swiss salmon with duo of cauliflower and salsa verde
(b,i,j)

Preise 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 CLASSICS

Hausgemachter Giesserei Vegi-Burger

Brioche Brötchen | knusprige Aubergine | Tomate | BBQ-Sauce

Nostrano-Gurke | Gruyère | Petersilien Aioli | Pommes

34

*Homemade Vegetarian Giesserei Burger | brioche bun | crispy eggplant | tomato
BBQ sauce | nostrano cucumber | gruyère cheese | parsley aioli | french fries
(a,d,e,f,g,j)*

Hausgemachter Giesserei Burger

Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200g | Zwiebel-Speck-Marmelade

BBQ-Sauce | Nostrano-Gurke | Gruyère | Tomate | Petersilien Aioli | Pommes

36

*Homemade Giesserei Burger | brioche bun | beef patty | onion bacon jam | BBQ sauce
nostrano cucumber | gruyère cheese | tomato | parsley aioli | french fries
(a,d,e,f,g,j,s)*



Chicoree | Schwarzwurzel

Passionsfrucht (vegan) 32

*Chicory | Black salsify
passion fruit (vegan)*

Giesserei Rindstatar

Eigelb | Pastinake | Pankocrumble | Chilli | Nussbutter 28/36

*Beef Tartare | egg yolk | parsnip | panco crumble | chilli | nut butter
(g,h)*

Rinderfilet 180g

Café de Paris | Frühlingsgemüse | Pommes

64

Beef Fillet 180g | cafe de paris | spring vegetables | french fries (c,e)

Rindsentrecôte | Café de Paris | Frühlingsgemüse | Pommes

Beef Entrecôte | cafe de paris | spring vegetables | french fries (c,e)

Giesserei Lady's Cut 160g (IRL)

50

Giesserei Gentleman's Cut 200g (IRL)

58



Preise 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.



OFFENE WEINE IM AUSSCHANK

WEISSWEIN / WHITE WINE

La Fundición blanc "die Giesserei" AOC, JG 2018

Zweifel Weine / Höngg Zürich

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat

1dl 9 | 7.5dl 62

Ciari

Borgo Molino / Veneto

Chardonnay

1dl 8 | 7.5dl 55

ROSÉWEIN / ROSE WINE

Conte Lemar, JG 2021

Isola dei Nuraghi igt / Sardinia

Cannonau, Vermentino

1dl 9 | 7.5dl 62

ROTWEIN / RED WINE

La Fundición "die Giesserei", JG 2020

Bodegas Juan Gil / Jumilla

Monastrell

1dl 9 | 7.5dl 62

Libertà, JG 2019

Collazzi / Toskana

Merlot, Cabernet Franc, Syrah

1dl 8 | 7.5dl 55

Pères de L'Eglise, JG 2018

Domaine Pères de L'Eglise / Côte du Rhône

Grenache, Carignan, Syrah

1dl 8 | 7.5dl 55

Preise 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.