

VORSPEISEN

STARTERS

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

Aperoplättli Vegan
Focaccia | Süsskartoffelchips | Hummus
hausgemachtes Essiggemüse **16**
Vegan appetizer platter | focaccia | 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	<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

Karottensuppe | Ingwer | Kokos **14**
Carrot soup | ginger | coconut
(a,e)

Kopfsalatherzen | Radiesli | Kerne | Schnittlauch **12**
Lettuce hearts | radish | seeds | chives
(a,e,g,h,i)

Giesserei Bowl | Blattsalat | Feta | Granatapfel | Junglauch **18**
Giesserei bowl | green salad | feta cheese | pomegranate | leeks
(a,e,g,h,i)

Hausgemachte Salatsaucen
Homemade salad dressings

Französisch | *french*
Italienisch | *italian*

Burrata | Oxsenherztomaten | Chili | Honig | Frisée **18**
Burrata | oxheart tomatoes | chili | honey | frisée lettuce
(e)

Giesserei Rindstatar | Eigelb | Pastinake **28/36**
Chili | Nussbutter
Beef tartare "Giesserei" | egg yolk | parsnip | chilli | nut butter
(a,g,k,h)

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 | Portobello Patty
Tomate | BBQ-Sauce | Nostrani Gurke | Gruyère
Petersilien Aioli **28**

*Homemade vegetarian Giesserei burger | brioche bun | portobello patty
tomato | BBQ sauce | nostrani cucumber | Gruyère cheese |
parsley aioli*
(a,d,e,f,g,i)

Hausgemachter Giesserei Burger
Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200g
Zwiebel-Speck-Marmelade | BBQ-Sauce | Nostrani Gurke
Gruyère | Tomate | Petersilien Aioli **32**

*Homemade Giesserei burger | brioche bun | beef patty
onion bacon jam | BBQ sauce | nostrani cucumber
Gruyère cheese | tomato | parsley aioli*
(a,d,e,f,g,j,s)

Gerne können Sie Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen.
Please choose your side dishes for the main course.

Beilagen nach Wahl / Side dishes **je 6**

**Hausgemachte Pommes, Kartoffeln, Fregola Sarda,
grünes Gemüse, Kopfsalat**
Homemade fries, potatoes, fregola sarda, green vegetables, lettuce

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

Alpsteinpoulet | Jus | Fregola Sarda | grünes Gemüse **38**
Alpstein chicken | jus | fregola sarda | green vegetables
(a,c,e,g)

Kalbsbäggli | Jus | Sellerie | Kartoffel | Apfel | Röstzwiebeln **46**
Veal cheeks | jus | celery | potato | apple | roasted onion
(a,c,e)

Rindsentrecôte | Café de Paris | serviert im Pfännli
Beef entrecôte | café de Paris | served in a pan
(c,a,e,h)

Giesserei Lady's Cut	160g (IRL)	46
Giesserei Gentleman's Cut	200g (IRL)	52

Rindsfilet (180g) | Jus | Sellerie | Kartoffel | Apfel | Röstzwiebeln **62**
Beef fillet | jus | celery | potato | apple | roasted onion
(a,c,e)

Gerne können Sie Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen.
Please choose your side dishes for the main course.

Beilagen nach Wahl / Side dishes **je 6**

Hausgemachte Pommes, Kartoffeln, Fregola Sarda, grünes Gemüse, Kopfsalat
Homemade fries, potatoes, fregola sarda, green vegetables, lettuce

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

Chicorée | Schwarzwurzel | Passionsfrucht (Vegan) 34

Chicory | salsify | passion fruit (vegan)

**Hausgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli
Morcheln | Macadamia | Rucola | Belperknolle 38**

*Homemade lemon ricotta ravioli | morels
macadamia | rocket salad | artisanal cheese from Belp
(a,e,g,i)*

**Temperiertes Lachsfilet sous vide gegart | Lattich
Granny Smith Wasabi | Rucola 36**

*Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten | 42°C
Warm salmon fillet sous vide | lettuce | granny smith wasabi |
rocket salad
Preparation time approx. 15 minutes | 42°C
(b)*

**Jakobsmuschel | Miesmuscheln | Krevetten | Bombareis
Krustentierfond | frische Erbsen 42**

*Scallops | mussels | shrimps | bomba rice | shellfish stock | fresh peas
(b,c,e)*

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

Zartbitterschokolade - Earl Grey Schnitte **16**

Kalamansi Sorbet

Dark chocolate and earl gray slice | kalamansi sorbet

(a,e,k,i)

Schokoladenküchlein Giesserei (flüssiger Kern) **16**

Salzkaramell | Sauerrahmglace

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Chocolate cake "Giesserei" with soft core

salted caramel | sour cream ice cream

Preparation time approx. 15 minutes

(e,g)

Sauerrahm Crème Brulée | Zitronensorbet | Crumble **14**

Sour cream crème brulée | lemon sorbet | crumble

(e,g,i,a)

Mini-Tages-Dessert **7**

Mini dessert of the day

Glacesorten / ice cream

Vanille | Kaffee | Schokolade | Sauerrahm **6**

Vanilla | coffee | chocolate | sour cream

(e,g)

Veganes Sorbet / vegan sorbet

Kalamansi | Zitrone / Kalamansi | lemon **6**

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*

**Could be produced with hormonal growth promoters*

** Could be produced with non-hormonal growth promoters, such as antibiotics*

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.