



## VORSPEISEN STARTERS

<b>Marinierte Oliven und Cironé Hartkäse</b> <i>Marinated olives and cironé hard cheese</i> (e)	<b>8</b>
<b>Aperoplättli Vegan</b> <b>Basilikum-Focaccia   Pastinakenchips   Randenhummus</b> <b>hausgemachtes Essiggemüse</b> <i>Basil focaccia   parsnip chips   beetroot hummus</i> <i>homemade pickled vegetables</i> (a,d,f,h)	<b>16</b>
<b>Apéroplättli Giesserei</b> <b>Pata Negra Schinken   Cironé Hartkäse   Kalamata Oliven</b> <b>Tomatencrostini</b> <i>Pata negra cured ham   cironé hard cheese   Kalamata olives   tomato crostini</i> (a,e,s)	<b>18</b>
<b>für 2 Personen</b>	<b>28</b>



## VORSPEISEN

### STARTERS

**Wassermelonenkaltschale | Feta Crème | Minze** **16**

*Watermelon cold soup | feta cream | mint*  
(e)

**Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce** **10**

*Mixed leaf salad | homemade french dressing*  
(e)

**Blattsalate | Avocado | Granatapfel | Salatgurke  
Ananas | Schnittlauch | Kürbiskerne | Himbeerdressing** **14**

*Leaf salad | avocado | pomegranate | cucumber | pineapple  
chives | pumpkin seeds | raspberry dressing*  
(h)

**Ochsenherztomaten | Datterini-Tomaten | gepickelte Cherrytomaten** **20/28**  
**Burratini | Rucola | Basilikum | Balsamico**

*Oxheart tomatoes | datterini tomatoes | pickled cherry tomatoes*  
*Burratini | rocket salad | basil | balsamico*  
(e,d)

**Rindstatar "Giesserei" (CH) | Eigelbcreme | Nussbutter | Brioche** **28/36**

*Beef tartare "Giesserei" | egg yolk cream | nut butter | brioche*  
(a,e,g,h)

Bei Allergien oder Intoleranzen  
informieren Sie bitte  
unsere Mitarbeitenden.

*For allergies and food intolerances  
our service staff will be happy to help.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## HAUPTSPEISEN

### MAIN COURSES

**Gebratener Swisslachs (140g) | frische Fusilli-Pasta | Zitronenvelouté  
Spinat | Datterini-Tomaten | Parmesan 40**

*Pan seared Swiss salmon (140g) | fresh fusilli pasta | lemon velouté | spinach  
datterini tomatoes | Parmesan  
(a,b,c,e,g)*

**Panierte Maispoularde | Sesam-Panko | grillierter Mini-Lattich  
Mango Chutney | Caesar-Dressing 38**

*Breaded corn-fed chicken | sesame panko | grilled mini lettuce  
mango chutney | Caesar dressing  
(a,e,f,g)*

**Lammrack (AUS) | Honig Chili Jus | Cous Cous | Aprikose | Granatapfel  
Minze | Joghurt 48**

*Rack of lamb | honey chilli jus | Cous Cous | apricot | pomegranate | mint | yoghurt  
(a,c,e)*

**Hausgemachte Ricotta-Ravioli | Frühlingslauch | Kefen  
Morcheln | Bärlauch-Pesto | Nussbutter | Belper Knolle (vegetarisch) 38**

*Homemade ricotta ravioli | spring leek | snow peas | morels | wild garlic pesto  
Nut butter | artisanal cheese from Belp (vegetarian)  
(a,e,f,g)*

**Geschnetzeltes Soja «Zürcher Art» | Champignons | Kartoffelrösti (vegan) 36**

*Soy slices «Zurich style» | mushrooms | hash browns (vegan)  
(k,j)*

Bei Allergien oder Intoleranzen  
informieren Sie bitte  
unsere Mitarbeitenden.

*For allergies and food intolerances  
our service staff will be happy to help.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## HAUPTSPEISEN

### MAIN COURSES

**Hausgemachter "Giesserei" Burger (CH) medium gegart  
Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200g | Speck-Marmelade  
Thousand Island Dip | Nostrani Gurke | Taleggio | Tomate** **32**

*Home-made "Giesserei" burger (medium) | brioche bun |  
Oberland pasture beef 200g | onion bacon jam | thousand island dip  
Nostrani cucumber | taleggio | tomato  
(a,e,f,g,s)*

**Tagliata vom Rindsfilet 180g (ARG) | Jus | Knoblauch-Kräutersalsa** **52**

*Beef fillet tagliata 180g | jus | garlic herb salsa  
(a,d,e)*

**Rindsentrecôte (ARG) | Café de Paris | serviert im Pfännli**

*Beef sirloin steak | café de Paris | served in a pan  
(a,c,e,g,h)*

**"Giesserei" Lady's Cut** **160g (CH)** **48**

**"Giesserei" Gentleman's Cut** **200g (CH)** **54**

**Gerne können Sie Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen.** **je 7**

*Please choose your side dishes for the main course.*

**Pommes frites | vegane Kartoffelrösti | Couscous | Beilagensalat  
Buntes Gemüse** (zweierlei Karotten, zweierlei Zucchetti, grüner Spargel)

*French fries | vegan hash browns | couscous | side salad |  
mixed vegetables (two types of carrots, two types of zucchinis, green asparagus)  
a,e*

Bei Allergien oder Intoleranzen  
informieren Sie bitte  
unsere Mitarbeitenden.

*For allergies and food intolerances  
our service staff will be happy to help.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## DESSERT

### DESSERTS

**Schokoladenküchlein "Giesserei" | flüssiger Kern  
saisonaler Früchtekompott | Fior di Latte Glace** **14**  
**Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten**

*Chocolate cake "Giesserei" with soft core  
Seasonal fruit compote | fior di latte ice cream  
Preparation time approx. 15 minutes  
(e,g)*

**Honig-Crèmeschnitte "Giesserei" | marinierte Beeren | Amaretto** **16**  
*Honey cream slice "Giesserei" | marinated berries | amaretto  
(a,e,g,k,m)*

**Passionsfrucht Tiramisu | Kokos | Kakao | Mango** **16**  
*Passion fruit tiramisu | coconut | cocoa | mango  
(a,e,g,i)*

**Mini-Tages-Dessert** **8**  
*Mini dessert of the day*

**Glacesorten | ice cream**  
**Vanille | Schokolade | Fior di Latte | Pistazie** **6**  
*Vanilla | chocolate | fior di latte | pistachio  
(e,g,i)*

**Mit frischem Schlagrahm** **+2**  
*With fresh whipped cream*

**Sorbet (vegan) | sorbet (vegan)**  
**Waldbeeren | Schokolade** **6**  
*Forest berries | chocolate*

Bei Allergien oder Intoleranzen  
informieren Sie bitte  
unsere Mitarbeitenden.

*For allergies and food intolerances  
our service staff will be happy to help.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## Allergene / Allergenes

<i>Gluten</i>	gluten	<i>a</i>	<i>Sesam</i>	sesame	<i>f</i>
<i>Fisch</i>	fish	<i>b</i>	<i>Eier</i>	eggs	<i>g</i>
<i>Sellerie</i>	celery	<i>c</i>	<i>Senf</i>	mustard	<i>h</i>
<i>Schwefeldioxide und Sulfite</i>		<i>d</i>	<i>Nüsse</i>	nuts	<i>i</i>
Sulfur dioxide and sulphites			<i>Schwein</i>	porc	<i>s</i>
<i>Laktose</i>	lactose	<i>e</i>	<i>Lupinen</i>	lupins	<i>j</i>
<i>Soja</i>	soy	<i>k</i>	<i>Krustentier</i>	crustaceans	<i>n</i>
<i>Hülsenfrüchte</i>	pulses	<i>m</i>			

## Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

<i>Schwein</i> / pork	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Kalb</i> / veal	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Geflügel</i> / poultry	<i>Schweiz, Frankreich</i> / Switzerland, France
<i>Rind</i> / beef	<i>Argentinien* / Schweiz</i> / Argentina* / Switzerland
<i>Fisch</i> / fish	<i>Zucht</i> (Schweiz) / cultivation (Switzerland)
<i>Krustentier</i> / crustaceans	<i>Vietnam / Zucht</i> / Vietnam
<i>Brot</i> / bread	<i>Schweiz</i> / Switzerland

*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

*\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*

*\*Might be produced with hormonal growth promoters*

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

## **DANKE - THANK YOU**

**Schön sind Sie unser Gast.** *Nice to have you as our guest.*

Bei Allergien oder Intoleranzen  
informieren Sie bitte  
unsere Mitarbeitenden.

*For allergies and food intolerances  
our service staff will be happy to help.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.