



VORSPEISEN

STARTERS

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



UNSERE KÜCHENCREW EMPFIEHLT OUR KITCHEN CREW RECOMMENDS

**Spinatsalat | Granatapfel | Ziegenkäse
Kürbiskerne | Brotchip | Orangendressing**
*Spinach salad | pomegranate | goat's cheese
Pumpkin seeds | bread chip | orange dressing*
(a,e)



**Sautierte Rehrückenwürfel (EU) | Preiselbeer-Wildjus | Rosenkohl
Eierschwämmli | hausgemachte Quarkspätzle**
*Sautéed venison cubes (EU) | cranberry game jus | brussels sprouts
Chanterelle mushrooms | homemade curd spaetzle*
(a,c,e,g)



Hausgemachter Apfelkompott | Buttercrumble | Tahiti Vanille Glace
Homemade apple compote | butter crumble | Tahitian vanilla ice cream
(a,e,g)



**3-GANG-MENÜ
CHF 72**

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

- Sautiertes Saiblingfilet (140g) (CH / DNK) Zitronenthymian-Velouté
Kräuter-Gemüsebulgour | geröstete Mandelhobel** **38**
*Sautéed char fillet (140g) (DNK) | lemon thyme velouté
Herb and vegetable bulgur | toasted almond slices
(a,b,c,e,i)*
- Pouletoberschenkelsteak (CH) vom Grill
Eierschwämmli | Rosenkohl | Kürbisrisotto** **36**
*Chicken thigh steak from the grill
Chanterelle mushrooms | brussels sprouts | pumpkin risotto
(e,d)*
- Sautierte Rehrückenwürfel (EU) | Preiselbeer-Wildjus | Rosenkohl
Eierschwämmli | hausgemachte Quarkspätzle** **46**
*Sautéed venison cubes (EU) | cranberry game jus | brussels sprouts
Chanterelle mushrooms | homemade curd spaetzle
(a,c,e,g)*
- Hausgemachte Ricotta-Ravioli | braune Buttersauce | Waldpilze | Kürbis
Pecorino | Federkohl (vegetarisch)** **38**
*Homemade ricotta ravioli | brown butter sauce | wild mushrooms | pumpkin
Pecorino | kale (vegetarian)
(a,e,g)*
- Kürbis-Quartett (gepickelt, gebraten, püriert) | Kräuter-Gemüsebulgour
Granatapfel | Kerne | Kräutersalsa (vegan)** **32**
*Pumpkin quartet (pickled, roasted, pureed, seeds) | herb and vegetable bulgur
Pomegranate | seeds | herb sauce (vegan)
(a)*



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Hausgemachter "Giesserei" Burger (CH)
Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200g | Zwiebel- Honigmarmelade
Thousand Island Dip | Nostrani Gurke | Cheddar | Tomate | Spinat **32**

*Homemade "Giesserei" burger | brioche bun |
Oberland pasture beef 200g | onion honey jam | thousand island dip
Nostrani cucumber | cheddar | tomato | spinach
(a,e,f,g,s)*

Rindsfilet Medaillon 180g (CH) **66**
Rindsfilet Medaillon 180g (IRL) **62**
Jus | Kürbis | Federkohl | Eierschwämmli | Rosmarinkartoffeln

*Beef fillet medallion 180g (IRL or CH) | jus | pumpkin | kale
Chanterelle mushrooms | rosemary potatoes
(d,e)*

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

"Giesserei" Lady's Cut 160g **48**
"Giesserei" Gentleman's Cut 200g **54**

Gerne können Sie Ihre Beilagen zum Hauptgang selbst auswählen. **Je 7**
Please choose your side dishes for the main course **each 7**

Pommes frites | Herbstgemüse (Kürbis, Federkohl, Eierschwämmli)
Kürbisrisotto | Gemüseboulgour | Quarkspätzle | Beilagensalat
*French fries | autumn vegetables (pumpkin, kale, chanterelle mushrooms)
Pumpkin risotto | vegetable bulgur | curd spaetzle | side salad
(a,e)*



DESSERT

DESSERTS

Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern) Saisonaler Früchtekompott Fior di Latte Glace Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten	14
<i>Chocolate cake "Giesserei" with soft core</i> <i>Seasonal fruit compote fior di latte ice cream</i> <i>Preparation time approx. 15 minutes</i> <i>(e,g)</i>	
Dunkles Schokomousse Sauerkirschen Chantilly Meringues	16
<i>Dark chocolate mousse sour cherries chantilly meringues</i> <i>(e,g)</i>	
Hausgemachter Apfelkompott Buttercrumble Tahiti Vanille Glace	14
<i>Homemade apple compote butter crumble Tahitian vanilla ice cream</i> <i>(a,e,g)</i>	
Weisses Kaffee Glace Haselnusscrunch Zuger Kirsch-Diplomatencreme	12
<i>White coffee ice cream hazelnut crunch Zug-style cherry diplomat cream</i> <i>(a,e,g,i)</i>	
Affogato-Vanilleglace Espresso Amaretto	12
<i>Affogato vanilla ice cream espresso amaretto</i> <i>(e,g)</i>	
Mini-Tages-Dessert <i>Mini dessert of the day</i>	8
Hausgemachte Glacesorten homemade ice cream Vanille weisser Kaffee Schokolade	6
<i>Vanilla white coffee ice cream chocolate</i> <i>(e,g,i)</i>	
mit frischem Schlagrahm <i>with fresh whipped cream</i>	+2
Hausgemachtes Sorbet (vegan) Beeren Schokolade <i>Berries chocolate</i>	6

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</i> / Switzerland,
<i>Rind</i> / beef	<i>Schweiz</i> / <i>Irland*</i> / <i>Argentinien**</i> / Switzerland / Ireland* / Argentina**
<i>Fisch</i> / fish	<i>Schweiz</i> / <i>Dänemark</i> / Switzerland / Denmark
<i>Reh</i> / deer	<i>Europa*</i> / <i>Österreich*</i> / Europe* / Austria*
<i>Brot</i> / bread	<i>Schweiz</i> / Switzerland

**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*

DANKE - THANK YOU

Schön sind Sie unser Gast. Thank you for visiting us.

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.