

ZUM STARTEN

STARTERS

Kalamata Oliven und Cironé Hartkäse <i>Kalamata olives and cironé hard cheese</i> (e)	8
Apéroplättli (vegan) Baba Ganoush Fladenbrot Zitronen-Hummus Kalamata Oliven <i>Baba ganoush flatbread lemon hummus Kalamata olives</i> (a,f,m)	16
Apéroplättli "Giesserei" Pata Negra Rohschinken Cironé Hartkäse Kalamata Oliven Basilikum-Focaccia <i>Pata negra cured ham cironé hard cheese Kalamata olives</i> <i>Basil focaccia</i> (a,e,s)	18
für 2 Personen	28

Schön, dass Sie unser Gast sind.
We're happy to have you as our guest.

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

*Please inform our staff of any allergies
or intolerances.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

VORSPEISEN

FIRST COURSES

Blumenkohl-Zitronengras-Suppe | Buchweizen-Crunch **14**
Cauliflower-lemongrass soup | buckwheat crunch
(c,o)

Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce **10**
Mixed leaf salad | homemade french dressing
(e)

Nüsslisalat | Speck | Ei | Röstzwiebeln | Hausdressing **18**
Lamb's lettuce | bacon | egg | fried onions | house dressing
(a,c,e,g,s)

Languste | Hummerbisque | Dill-Serviettenknödel | Estragonschaum **32**
Langoustine | lobster bisque | dill bread dumpling | tarragon foam
(a,c,d,e,g,n)

**Rindstatar "Giesserei" Luma (CH) | Eigelbcreme
Nussbutter | Brioche** **28/36**
*Beef tatar "Giesserei" Luma | egg yolk cream
brown butter | brioche*
(a,e,g,h)

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

- Hausgemachte Chässpätzli "Giesserei" | Röstzwiebeln
Apfelmousse (vegetarisch) 32**
*Homemade cheese spätzle "Giesserei" | crispy onions
apple mousse (vegetarian)
(a,c,e,g)*
- Frittierter Blumenkohl | Gemüsequinoa | Zitronenhummus
Pistazie | Kräutersalsa (vegan) 34**
*Fried cauliflower | vegetable quinoa | lemon hummus
pistachio | herb salsa (vegan)
(f,i,m)*
- Pouletoberschenkelsteak (CH) vom Grill
Jus | Wintergemüse | Weissweinisotto 36**
*Chicken thigh Steak (CH) from the grill
Jus | mixed vegetables | white wine risotto
(a,c,e,d)*
- Entenbrust (FRA) | Honig Thymian | Jus | Lauch-Birnen-Gemüse
Kartoffel-Trüffelstock 42**
*Duck breast (EU) | honey thyme | jus | leek and pear vegetables
potato truffle purée
(a,c,e)*
- Wolfsbarsch (140g) | weisse Balsamico-Velouté
Gemüsebrunoise | Quinoa 38**
*Sea Bass (140g) | white balsamic velouté
Vegetable brunoise | quinoa
(b,c,e)*
- "Surf & Turf" Rindsfilet (170g) (CH) & Riesen-Crevetten
Wintergemüse | Süsskartoffel frites 62**
*"Surf & turf" beef tenderloin (170g) (CH) & giant prawns
Mixed vegetables | sweet potato fries
(a,c,n)*

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Hausgemachter "Giesserei" Burger (CH)
Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200g | Zwiebel-Honigmarmelade
Speck | Thousand Island Sauce | Nostrani Gurke | Gruyère | Tomate | Spinat 32
Homemade "Giesserei" burger | brioche bun | Oberland pasture beef
Bacon | onion honey jam | thousand island sauce
Nostrani cucumber | Gruyère | tomato | spinach
(a,e,f,g,s)

Rindsfilet Medaillon 170g (CH) | Kräutersalsa 52
Beef fillet medallion 170g (CH) | jus | herb salsa

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

Sie dürfen Ihre Beilagen zum Hauptgang frei wählen Je 7
Please choose your side dishes for the main course each 7

Pommes frites | Weissweinrisotto | Quarkspätzle | Beilagensalat
Wintergemüse (zweierlei Rüebli, Romanesco, Blumenkohl, Spitzpeperoni)
French fries | white wine risotto | curd spaetzle | side salad
winter vegetables (two kinds of carrots, romanesco, cauliflower, sweet peppers)
(a,e,g)

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

*Please inform our staff of any allergies
or intolerances.*

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

DESSERT

DESSERTS

Hausgemachter Zimt-Apfelkompott Spekulatius-Crumble	
Tahiti Vanille Glace	14
<i>Homemade cinnamon-apple compote speculoos Crumble Tahitian vanilla ice cream (a,e,g)</i>	
Dunkles Schokomousse Erdnuss Bananenglace	16
<i>Dark chocolate mousse peanut banana ice cream (e,g,i)</i>	
Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern)	
Saisonaler Früchtekompott Sauerrahmglace	14
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten	
<i>Chocolate cake "Giesserei" with soft core</i>	
<i>Seasonal fruit compote sour cream ice cream Preparation time approx. 15 minutes (e,g)</i>	
Birnentarte Mandeln Schokoladenglace	14
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten	
<i>Pear tart almonds chocolate ice cream Preparation time approx. 15 minutes (a,e,g,i)</i>	
Affogato-Vanilleglace Espresso Amaretto	12
<i>Affogato vanilla ice cream espresso amaretto (e,g)</i>	
Mini-Tages-Dessert <i>Mini dessert of the day</i>	8
Hausgemachte Glacesorten <i>homemade ice cream</i>	
Vanille Sauerrahm Schokolade Banane	6
<i>Vanilla sour cream chocolate banana (e,g)</i>	
mit frischem Schlagrahm <i>with fresh whipped cream</i>	+2
Hausgemachtes Sorbet (vegan)	
Mandarine Schokolade <i>Mandarin chocolate</i>	6

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Allergene

Allergens

<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>	Sulfur dioxide and sulphites	<i>d</i>	<i>Nüsse</i>	nuts	<i>i</i>
<i>Laktose</i>	lactose	<i>e</i>	<i>Schwein</i>	porc	<i>s</i>
<i>Soja</i>	soy	<i>k</i>	<i>Lupinen</i>	lupins	<i>j</i>
<i>Hülsenfrüchte</i>	pulses	<i>m</i>	<i>Krustentier</i>	crustaceans	<i>n</i>
			<i>Kokosnuss</i>	Coconut	<i>o</i>

Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

<i>Rind</i> / beef	<i>Schweiz /Argentinien**</i> /Switzerland/Argentina**
<i>Kalb</i> / veal	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Geflügel</i> / poultry	<i>Schweiz</i> / Switzerland,
<i>Ente</i> / duck	<i>Frankreich*</i> / French*
<i>Schwein</i> / pork	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Fisch</i> / fish	<i>Griechenland-Zucht</i> / Greece Cultivation
<i>Crevetten</i> / prawns	<i>Vietnam</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*

**Could be produced with hormonal growth promoters*

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

DANKE - THANK YOU

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.