

# ZUM STARTEN

## STARTERS

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

**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  
Café de Paris | Wintergemüse | Süsskartoffel frites 62**  
*"Surf & turf" beef tenderloin (170g) (CH) & giant prawns  
Café de paris | 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

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

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>Schwefeldioxiide 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>	<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>Krustentiere</i> / crustaceans	<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.