

# ZUM STARTEN

## STARTERS

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

# VORSPEISEN

## FIRST COURSES

**Bärlauchschaumsuppe | Pumpernickel-Crunch** **14**

*Wild garlic foam soup | pumpernickel crunch*  
(a,e)

**Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce** **12**

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

**Frühlingsalat | Radiesli | Gurke | grüner Spargel | Erdbeeren  
Junglauch | Himbeervinaigrette** **16**

*Spring salad | radishes | cucumber | green asparagus | strawberries*  
*Young leek | raspberry vinaigrette*  
(e)

**Konfiertes Pulpo (I) | Chimichurri | Junglauch | Fenchel | Kartoffel-Mousseline** **22**

*Confit octopus | chimichurri | young leek | fennel | potato mousseline*  
(e,n,)

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

*"Giesserei" luma beef tartar (CH) | 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

**Grillierte Aubergine | Miso | lauwarmes Randen Perlen Couscous  
Zitronen-Hummus | Feige | Bärlauch-Kerbelsalsa (vegan)** **34**  
*Grilled eggplant | miso | lukewarm beetroot pearl couscous | lemon hummus  
Fig | wild garlic & chervil salsa (vegan)  
(a,c,f,i,k,m)*

**Frische Trofie Pasta | Basilikumpesto | Zitrone | Datterini Tomaten  
grüner Spargel (vegetarisch)** **34**  
*Fresh trofie pasta | basil pesto | lemon | datterini tomatoes  
Green asparagus (vegetarian)  
(a,c,e,g)*

**Zanderfilet (150g) (EST) | Tonkabohnen-Velouté  
grillierter grüner Spargel | Zitronen-Risotto** **38**  
*Pike-perch fillet (150g) (EST) | tonka bean velouté | grilled green asparagus  
lemon risotto  
(b,c,e)*

**Poulet-Involtini gefüllt mit Spinat (CH) | Jus | Erdbeer-Relish  
grillierter grüner Spargel | Zitronen-Risotto** **36**  
*Chicken involtini filled with spinach (CH) | jus | strawberry relish  
Grilled green asparagus | lemon risotto  
(a,c,e,d)*

**Lammnierstück (AUS) | Jus | Minz-Joghurt |  
lauwarmes Randen Perlen Couscous | Meyer-Zitrone** **46**  
*Lamb saddle (NZL) | jus | mint yogurt | lukewarm beetroot pearl couscous  
meyer lemon  
(a,c,e)*

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**  
**Kalbs-Speck | Thousand Island Sauce | Nostrani Gurke | Cheddar**  
**Tomate | Spinat** **32**

*Homemade "Giesserei" burger | brioche bun | pasture-raised beef from the Swiss oberland 200g | onion honey jam | veal bacon | thousand island sauce*  
*Nostrani cucumber | cheddar | tomato | spinach*  
*(a,e,f,g)*

**Rindsfilet Medaillon 170g (CH) | Jus | Bärlauch-Kerbelsalsa** **52**

*Beef medallion 170g (CH) | jus | wild garlic and chervil salsa*  
*(a,c)*

**Gebratenes Kalbskotelette (260g) (CH) | Jus | Sauce Béarnaise** **60**

*Grilled veal cutlet (250g) (CH) | jus | béarnaise sauce*  
*(a,c,e,g)*

**Rindsentrecôte (ARG) | Café de Paris Butter | serviert im Gusseisenpfännli**

*Beef entrecôte (ARG) | café de Paris | served in a cast-iron 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 8**

*Please choose your preferred side dishes to accompany your main course* *each 8*

**Pommes frites | Zitronen Risotto | lauwarmes Randen Perlen Couscous**  
**Beilagensalat | Frühlingsgemüse (zweierlei Rüebli & Blumenkohl, grüner Spargel)**

*French fries | lemon risotto | lukewarm beetroot pearl couscous | side salad*  
*Spring vegetables (variety of carrots and cauliflower, green asparagus)*  
*(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>Rhabarber Kompott   fermentierter Hafer-Granola   Sauerrahmglace</b><br><i>Rhubarb compote   fermented oat granola   sour cream ice cream</i><br>(a,e,g,m,i,o)   | <b>12</b> |
| <b>Hausgemachter Blätterteig   Patisseriecrème   Frühlingsfrüchte</b><br><i>Homemade puff pastry   pastry cream   spring fruits</i><br>(a,e,g)  | <b>16</b> |
| <b>Rhabarber Granita   Prosecco</b><br><i>Rhubarb granita   prosecco</i><br>(d)   | <b>12</b> |
| <b>Weisses Schokoladen-Passionsfruchtmousse<br/>fermentierter Hafer-Granola   Kerbelöl</b><br><i>White chocolate-passion fruit mousse   fermented oat granola   chervil oil</i><br>(e,g,i)  | <b>16</b> |
| <b>Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern)<br/>Saisonaler Früchtekompott   Vanilleglace<br/>Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten</b><br><i>"Giesserei" chocolate fondant (molten core)</i><br><i>Seasonal fruit compote   vanilla ice cream</i><br><i>Preparation time approx. 15 minutes</i><br>(e,g) | <b>14</b> |
| <b>Affogato-Vanilleglace   Espresso   Amaretto</b><br><i>Affogato vanilla ice cream   espresso   amaretto</i><br>(e,g)  | <b>12</b> |
| <b>Mini-Tages-Dessert</b><br><i>Mini dessert of the day</i>   | <b>8</b>  |
| <b>Hausgemachte Glacesorten</b> <i>Homemade ice cream flavours</i><br><b>Vanille   Sauerrahm   Kaffee</b> <i>Vanilla   sour cream   coffee</i><br>(e,g)   | <b>6</b>  |
| <b>mit frischem Schlagrahm</b> <i>with fresh whipped cream</i>  | <b>+2</b> |
| <b>Hausgemachtes Sorbet (vegan)</b> <i>Homemade sorbet (vegan)</i><br><b>Schokolade   Beeren</b> <i>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>Pulpo</i>     | octopus | <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>Lamm</i> / lamb        | <i>Australien</i> / Australia                          |
| <i>Schwein</i> / pork     | <i>Schweiz</i> / Switzerland                           |
| <i>Fisch</i> / fish       | <i>Estland Wildfang</i> / Estonia Wild Caught          |
| <i>Pulpo</i> / octopus    | <i>Italien</i> / Italia                                |
| <i>Brot</i> / bread       | <i>Schweiz</i> / Switzerland                           |

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

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

\* May have been produced using hormonal performance enhancers

\*\* May have been produced using non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

## Vielen Dank für Ihren Besuch

Thank you for your visit

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.