

ZUM STARTEN

STARTERS

Kalamata Oliven und Cironé Hartkäse

8

Kalamata olives and cironé hard cheese

(e)

Apéroplättli (vegan)

Baba Ganoush | Basilikum Focaccia | gefüllte Weinblätter | Kalamata Oliven 16

Baba ganoush | basil focaccia | stuffed vine leaves | kalamata olives

(a,k)

Apéroplättli "Giesserei"

Pata Negra Rohschinken (ESP) | Cironé Hartkäse | Kalamata Oliven Basilikum-Focaccia

18

Pata negra cured ham (ESP) | cironé hard cheese | kalamata olives

basil focaccia

(a,e,s)

Apéroplättli "Giesserei" für 2 Personen

28

Apéro platter «Giesserei» for 2 people

VORSPEISEN

FIRST COURSES

Hausgemachte rote und grüne Gazpacho **14**

Homemade red and green gazpacho
(a,e)

Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce **12**

Mixed leaf salad | homemade french dressing
(e)

Fünferlei sommergereifte Tomaten | Burrata | Basilikum | Olivenöl **20**

Five varieties of sun-ripened tomatoes | burrata | basil | olive oil
(e)

"Giesserei"-Ceviche

**Heilbutt | Languste | Tintenfisch | Tigermilch | Limette | Stangensellerie
Peperoncini | Chili | Koriander** **26**

*Halibut | langoustine | squid | leche de tigre | lime | celery
peperoncini | chili | coriander*
(b,n,p)

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

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

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Frische Orecchiette | aglio e olio | Peperoncini | junger Blattspinat (vegan) **34**
Fresh orecchiette | aglio e olio | peperoncini | young leaf spinach (vegan)
(a,c)

**Blattspinat-Risotto | Schnittlauch-Liebstöckl Salsa
gezupfter Büffelmozzarella (vegetarisch)** **36**
Leaf spinach risotto | chive-lovage salsa | buffalo mozzarella (vegetarian)
(c,e)

**Gebratenes Heilbuttfilet 150 g (NOR) | Zitronenbutter | Crème fraîche
Kartoffel-Gurken-Dillsalat | gepickelte Radieschen** **42**
*Pan-seared halibut fillet 150 g (NOR) | lemon butter | crème fraîche
potato-cucumber salad | pickled radishes*
(b,c,d,e,h)

**Maispouardenbrust (FR) (saftig) | Honigjus | frittierte Zucchini
Blattspinat-Risotto** **38**
*Juicy corn-fed poularde breast (FR) | honey sauce | fried zucchini
leaf spinach risotto*
(a,c,e)

Lammracks (AUS) | Honigjus | frittierte Zucchini | Blattspinat-Risotto **48**
Lamb racks (AUS) | honey sauce | fried zucchini | leaf spinach risotto
(a,c,e)

**Bisonfilet 170 g (CAN) | Blattspinat-Salat | confierte Tomaten
Limonen Vinaigrette** **68**
Bison fillet 170 g (CAN) | leaf spinach salad | confit tomatoes | lime vinaigrette

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Hausgemachter "Giesserei" Burger (CH)
Brioche Brötchen | Oberländer Weiderind 200 g | Zwiebel-Honigmarmelade
Kalbs-Speck | rauchige BBQ-Sauce | Nostrani Gurke | Cheddar
Tomate | Blattspinat **32**
Homemade "Giesserei" burger (CH) | brioche bun | pasture-raised swiss beef 200 g
onion honey jam | veal bacon | smoky BBQ sauce
Nostrani cucumber | cheddar | tomato | leaf spinach
(a,e,f,g)

Rindsfilet-Medallion 170 g (CH) | Honigjus | Schnittlauch-Liebstöckl-Salsa **52**
Beef fillet medallion 170 g (CH) | honey sauce | chive-lovage salsa
(a)

«Giesserei Gusseisen»

FÜR DIE GEWÜNSCHTE GARSTUFE SIND SIE SELBST DER CHEF
COOK HOW YOU LIKE IT - YOU'RE THE CHEF

Kurz vorgegartes Rindsentrecôte (ARG) | serviert im heissen Gusseisenpfännli
rauchige Tomaten-Sherry-Butter | zur finalen Vollendung durch Sie - direkt am Tisch
Tender half cooked beef entrecôte (ARG) | served in a hot cast-iron pan
*smoky tomato-sherry butter | finished by **you** - directly at the table*
(a,e,q)

"Giesserei" Lady's Cut 160 g **48**
"Giesserei" Gentleman's Cut 200 g **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 | Blattspinat-Risotto | Kartoffel-Gurken-Dillsalat
Beilagensalat | frittierte Zucchini
French fries | leaf spinach risotto | potato-cucumber-dill salad | side salad | fried zucchini
(a,e)

DESSERT

DESSERTS

Geeiste Melonen-Joghurt-Kaltschale Champagner Ingwer Sorbet	12
<i>Chilled melon-yogurt soup champagne ginger sorbet</i> (e,g,q)	
Hausgemachte Profiterol Holunderblütencrème Frucht-Coulis	12
Matcha Demeter-Joghurtglace	
<i>Home-made profiterole elderflower cream fruit coulis</i> <i>matcha demeter yogurt ice cream</i> (a,e,g)	
Gartenfrucht-Schäleli Kokos fermentierter Amaranth	14
Kerbel-Zitronensorbet	
<i>Garden fruit bowl coconut fermented amaranth chervil-lemon sorbet</i>	
Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern)	14
Saisonaler Früchtekompott Vanilleglace	
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten	
<i>"Giesserei" chocolate fondant (molten core)</i> <i>Seasonal fruit compote vanilla ice cream</i> <i>Preparation time approx. 15 minutes</i> (e,g)	
Affogato-Vanilleglace Espresso Amaretto	12
<i>Affogato vanilla ice cream espresso amaretto</i> (e,g)	
Mini-Tages-Dessert <i>Mini dessert of the day</i>	8
Hausgemachte Glacesorten <i>Homemade ice cream flavours</i>	
Vanille Demeter-Joghurt Kaffee <i>Vanilla demeter yogurt coffee</i>	6
(e,g)	
mit Schlagrahm <i>with whipped cream</i>	+2
Hausgemachtes Sorbet (vegan) <i>Homemade sorbet (vegan)</i>	
Schokolade Kerbel-Zitronen <i>Chocolate chervil-lemon</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

Gluten	gluten	a	Nüsse	nuts	i
Fisch	fish	b	Lupinen	lupins	j
Sellerie	celery	c	Soja	soy	k
Schwefeldioxide und Sulfite		d	Hülsenfrüchte	pulses	m
Sulfur dioxide and sulphites			Tintenfisch	squid	n
Laktose	lactose	e	Kokosnuss	coconut	o
Sesam	sesame	f	Krustentier	crustaceans	p
Eier	eggs	g	Alkohol	alcohol	q
Senf	mustard	h	Schwein	porc	s

Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

Rind / beef	Schweiz /Argentinien** / Switzerland/Argentina**
Kalb / veal	Schweiz / Switzerland
Bison / bison	Kanada* / Canada*
Geflügel / poultry	Schweiz / Switzerland
Lamm / lamb	Australien** / Australia**
Schwein / pork	Schweiz / Switzerland
Fisch / fish	Norwegen Zucht / farmed in norway
Tintenfisch / squid	Italien / Italia
Krustentier / crustaceans	Südafrika / South africa
Brot / bread	Schweiz / Switzerland

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

* May have been produced with hormonal performance enhancers

** May have been produced with 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.