

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 für 2 Personen

28

Apéro platter «Giesserei» for 2 people

"Giesserei" Brotkorb

Mini-Brötli aus Roggen, Sonnenblumen, Sesam-Haferflocken und Kürbis gesalzene Nussbutter | Olivenöl | saisonaler Dip

6

"Giesserei" bread basket

mini rolls with rye, sunflower seeds, sesame oat flakes and pumpkin

salted nut butter | olive oil | seasonal dip

(a,e)

VORSPEISEN

FIRST COURSES

Randen-Consommé (Rind)
Wurzelgemüse | Mischpilze **16**

*Beetroot consommé (beef) | root vegetables | mixed mushrooms
(t,g,u)*

Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce **12**

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

Herbstliche Blattsalate (vegan)
gebratener Broccoli | Rande | eingelegte Pilze | getrocknete Früchte
Walnuss | hausgemachte Rhabarber-Balsamico Vinaigrette **16**

*Seasonal leaf salads | sautéed broccoli | beetroot | pickled mushrooms
dried fruits | walnuts | homemade rhubarb-balsamic vinaigrette
(c,d,i)*

Yellowfin Tuna | Teriyaki | Pak Choi | Glasnudeln | Soja | Ingwer
rote Zwiebel | Chili | Knoblauch | Erdnuss **28/38**

*Yellowfin tuna | teriyaki | pak choi | glass noodles | soy | ginger
red onion | chili | garlic | peanut
(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

Rigatoni | sautierte Mischpilze | Schnittlauch-Liebstöckl-Salsa | Rahm (vegan) 34

Rigatoni | sautéed mixed mushrooms | chive-lovage salsa | cream sauce (vegan)
(a,u)

Kürbisrisotto | Kerne | Öl | Kräutersalsa (vegetarisch) 36

Pumpkin risotto | seeds | oil | herb salsa (vegetarian)
(a,c,e)

**Gebratenes Swiss-Lachsfilet 150 g (CH) | Meerrettich-Velouté
Beluga-Linsen | Cipollotti | Rande | Apfel 40**

*Seared Swiss salmon fillet 150 g (CH) | horseradish velouté
Beluga lentils | cipollotti | beetroot | apple*
(b,c,d,e,f,m)

Perlhuhnbrust (FR) | Thymianjus | Bimi Broccoli | Kürbis-Risotto 38

Guinea fowl breast (FR) | thyme jus | bimi broccoli | pumpkin risotto
(a,c,e)

**Gebratene Entenbrust (FR) | Thymianjus | Ofenkürbis | Beluga-Linsen
Cipollotti | Rande | Apfel 42**

*Seared duck breast (FR) | thyme jus | roasted pumpkin | Beluga lentils
cipollotti | beetroot | apple*
(a,c,e,f,m)

Iberico-Kotelett 250 g (ESP) | Thymianjus | Ofenkürbis | Bimi Broccoli 68

Iberico pork chop 250 g (ESP) | thyme jus | roasted pumpkin | bimi broccoli
(a,s)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

**Hausgemachter „Giesserei“ Burger (CH) | Brioche-Brötchen
Oberländer Weiderind 200 g | Zwiebel-Honigmarmelade | Kalbs-Speck
rauchige BBQ-Sauce | Nostrani-Gurke | Cheddar | Tomate | Blattsalat 32**
*Homemade "Giesserei" burger (CH) | brioche bun |
Oberland pasture-raised beef 200 g | onion-honey marmalade | veal bacon
smoky BBQ sauce | Nostrani cucumber | Cheddar | tomato | lettuce
(a,e,f,g)*

Rindsfilet-Medallion 170 g (CH) | Thymianjus | Schnittlauch-Liebstöckl-Salsa 54
*Beef fillet medallion 170 g (CH) | thyme jus | 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

**Country Fries | Kürbis-Risotto | Ofenkürbis |
Beluga-Linsen Apfel Rande Cipollotti Salat | Beilagensalat**
*Country fries | pumpkin risotto | roasted pumpkin
Beluga lentil apple beetroot Cipollotti salad | side salad
(a,e,f,m)*

DESSERT

DESSERTS

Krokant-Schnitte | Pistazien | Feigen | Honigglace **16**

Crispy nougat slice | pistachio | figs | honey ice cream
(a,e,g,i)

Hausgemachte Topfenknödel | Zwetschgen | Vanillesauce **12**

Homemade curd dumplings | plums | vanilla sauce
(a,e,g,q)

Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern)
Saisonaler Früchtekompott | Vanilleglace **14**
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

"Giesserei" chocolate fondant (molten core)
Seasonal fruit compote | vanilla ice cream
Preparation time approx. 15 minutes
(e,g)

Affogato-Vanilleglace | Espresso | Amaretto **12**

Affogato vanilla ice cream | espresso | amaretto
(e,g)

Mini-Tages-Dessert **8**
Mini dessert of the day

Hausgemachte Glacesorten

Homemade ice cream flavours

Vanille | Demeter-Joghurt | Honig **6**

Vanilla | Demeter yoghurt | honey
(e,g)

mit Schlagrahm **+2**

with whipped cream

Hausgemachtes Sorbet (vegan) **6**

Homemade sorbet (vegan)

Schokolade | Blutorange

Chocolate | blood orange
(e)

Bitte informieren Sie
unser Team bei Allergien
oder Unverträglichkeiten
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Prices in CHF incl. 8.1% VAT

ALLERGENE ALLERGENS

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

Herkunftsdeklaration / Declaration of origin

<i>Rind</i> / beef	<i>Schweiz /Argentinien**</i> /Switzerland/Argentina**
<i>Kalb</i> / veal	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Bison</i> / bison	<i>Kanada*</i> / Canada*
<i>Geflügel</i> / poultry	<i>Frankreich</i> / France
<i>Lamm</i> /lamb	<i>Australien**</i> /Australia**
<i>Schwein</i> / pork	<i>Schweiz</i> / Switzerland
<i>Fisch</i> / fish	<i>Schweiz Zucht</i> / farmed in Switzerland
<i>Thunfisch</i> / tuna	<i>Philippinen</i> / Philippines
<i>Krustentier</i> /crustaceans	<i>Südafrika</i> /South africa
<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 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
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Please inform our staff of any allergies
or intolerances.

Prices in CHF incl. 8.1% VAT