

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

"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

Sellerie-Apfelcremesuppe | Meerrettich **14**

Celery-apple cream soup | horseradish
(c,e,q,v)

Gemischter Blattsalat | hausgemachte französische Salatsauce **12**

Mixed leaf salad | homemade French dressing
(e,g)

**Nüsslisalat | Kalbsspeck | Grana Padano | Ei | Croûtons
hausgemachte französische Salatsauce** **16/22**

Lamb's lettuce salad | veal bacon | Grana Padano | egg | croutons
homemade French dressing
(a,c,e,g)

**Hausgemachte Salatsaucen zur Wahl:
- französisch - Balsamico (vegan)**

Homemade salad dressings to choose from:
- french - balsamic (vegan)

**Duo von der Ente (FR) | confiert & geräuchert | Portwein Jus
Waldorfsalat | Mandarine | Baumnuss | hausgemachte eingelegte Pilze** **26/38**

Duo of duck (FR) | confit & smoked | port wine jus
Waldorf salad | mandarin | walnuts | homemade pickled mushrooms
(c,e,h,i,q,u,v)

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

Beef tartare "Giesserei" Luma (CH) | egg yolk mousse
nut butter | brioche
(a,e,g,h)

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Grillierter, geräucherter Tofu | Soja-Chili-Dip
Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit Wokgemüse (vegan) **36**

Grilled, smoked tofu | soy-chili dip | warm Beluga lentil salad with wok vegetables (vegan)
(a,f,k,m)

Safranrisotto | Büffelmozzarella | Sprossensalat | confierte Datterini-Tomaten
(vegetarisch) **38**

Saffron risotto | Buffalo mozzarella | sprout salad | confit Datterino tomatoes (vegetarian)
(a,c,e,k)

Gebratenes Lachsfilet 150 g (CH) | Chimichurri | Bimi-Broccoli
Quetschkartoffeln **42**

Pan-seared salmon fillet 150 g (CH) | chimichurri | Bimi broccoli | smashed potatoes
(b)

Poulet-Saltimbocca (CH) | Salbei | Trutenschinken | Rotweinjus
Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit Wokgemüse **38**

Chicken saltimbocca (CH) | sage | turkey ham | red wine jus
warm Beluga lentil salad with wok vegetables
(a,c,f,k,m,q)

Geschmorte Rindskopfbäckchen (CH) | Gremolata | kräftige Rotweinjus
Urkarotten | Kartoffelstock **44**

Braised beef cheeks (CH) | gremolata | rich red wine jus | heritage carrots
mashed potatoes
(a,c,e,q)

Hausgemachte Kalbs-Involtini (CH) | gefüllt mit Mascarpone
Baumnuß und Federkohl | Portweinjus | Bimi Broccoli | Safranrisotto **58**

Homemade veal involtini (CH) | filled with mascarpone, walnuts and kale | port wine jus
Bimi broccoli | saffron risotto
(a,e,i,q)

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

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Hausgemachter „Giesserei“ Burger (CH) | Brioche-Brötchen
Oberländer Weiderind 200 g | Zwiebel-Honigmarmelade | Kalbsspeck
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 | Nostrano cucumber | Cheddar | tomato | leaf lettuce
(a,e,f,g)

Rindsfilet-Medallion 170 g (CH) | Jus | Chimichurri **54**
Beef fillet medallion 170 g (CH) | jus | chimichurri
(a)

«GIESSEREI GUSSEISEN»

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

Kurz vorgegartes Rinds-Entrecôte (ARG) | serviert im heissen Gusseisenpfännli**
Hausgemachte Café de Paris Butter | zur finalen Vollendung
durch Sie - direkt am Tisch
*Pre-seared beef entrecôte (ARG**) | served in a hot cast-iron pan*
homemade Café de Paris butter | finished by you - right at your table
(a,e,q)

"Giesserei" Lady's Cut 160 g **48**
"Giesserei" Gentleman's Cut 200 g **56**

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 | Safran Risotto | Bimi-Broccoli | Beilagensalat
Lauwarmer Beluga-Linsensalat mit Wokgemüse
Country fries | saffron risotto | Bimi broccoli | side salad
warm Beluga lentil salad with wok vegetables
(a,e)

DESSERT

DESSERTS

**Hausgemachter Südtiroler Apfelstrudel | Rosinen | Pinienkerne
Vanilleglace** **14**

*Homemade South Tyrolean apple strudel | raisins | pine nuts | vanilla ice cream
(a,e,g,i,v)*

Duo von weissem und dunklem Schokomousse | Mohn | Crumble **16**

*Duo of white and dark chocolate mousse | poppy seed | crumble
(a,e,g,q)*

**Schokoladenküchlein "Giesserei" (flüssiger Kern)
Saisonaler Früchtekompott | Demeter Joghurt-Glace
Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten** **14**

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

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 | Schokolade **6**

*Vanilla | Demeter yoghurt | honey | chocolate
(e,g)*

mit Schlagrahm **+2**

with whipped cream

Hausgemachtes Sorbet (vegan) **6**

Homemade sorbet (vegan)

Orange | Waldbeeren | Blutorange

Orange | wild berry | blood orange

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>
<i>Kernobst</i>	fruit seeds	<i>v</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 Swiss
<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