



ZUM START · TO START

Kalamata-Oliven & Cironé Hartkäse

Kalamata olives & aged Cironé cheese

(e)

8

Apéroplättli (vegan)

Assortiertes Grillgemüse | Basilikum

Focaccia | Kalamata Oliven

Aperitif platter (vegan)

Assorted grilled vegetables | Basil focaccia

Kalamata olives

(a)

16

Apéroplättli Giesserei

Pata Negra Rohschinken | Cironé

Hartkäse | Oliven | Basilikum Focaccia

Pata Negra ham | Cironé cheese | olives

Basil focaccia

(a,e,s)

18

Apéroplättli für 2

Auswahl zum Teilen

Platter for 2

Selection to share

28

Brotkorb

Mini-Brötli | Nussbutter | Olivenöl

saisonalen Dip

Bread selection

Mini breads | nut butter | olive oil | seasonal dip

(a,e)

6

VORSPEISEN · STARTERS

Weisse Spargelsuppe

Spargel Duo | Salz-Zitrone

White Asparagus Soup

asparagus duo | preserved lemon

(a,c,e)

14

Blattsalate | französisches Hausdressing

Leaf salads | French house dressing

(e,g)

12

Frühlingsalat | gebratener grüner

Spargel | weisser Spargel lacto-

fermentiert | Erdbeeren | Radieschen

Feige | Himbeervinaigrette (vegan)

Spring salads | pan-fried green asparagus

lacto-fermented white asparagus | strawberries

radishes | fig | raspberry vinaigrette (vegan)

(a,c,e,g)

16 / 26

Lauwarmer Blumenkohl | Linsen

Kräutersalsa | Feta | Hollandaise

Espuma

Lukewarm cauliflower | lentils | herbs salsa | feta

hollandaise espuma

(c,e,g,q,s)

18 / 28

Dazu Zürcher Landrauchschinken 60g

Add-on options:

Zurich smoked country ham, 60g

+9

Rindstatar „Giesserei“ Luma (CH)

Eigelbcreme | Nussbutter | Brioche

Beef tartare "Giesserei" Luma (CH) | egg yolk

mousse | nut butter | brioche

(a,e,g,h,m)

28 / 36



HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Gefüllte Peperoni | Kichererbse Gemüsebrunoise | Tahini Tomatensugo | Minze (vegan)

*Stuffed peppers | chickpeas | vegetables
brunoise | tahini | tomato sugo | mint (vegan)
(a,c,f,k,m)*

36

Grüner Spargelrisotto | Orange | Salz- Zitrone | Schnittlauch (vegetarisch)

*Green asparagus risotto | orange | preserved
lemon | chives (vegetarian)
(c,e)*

38

Zanderfilet (EST) | Nussbutter Tomaten-Kräuter Salsa | Lauch neue Kartoffeln

*Pike-perch fillet (EST) | nut butter
tomato and herb salsa | leek
new potatoes
(b,e)*

40

Poulet-Roulade (CH) | Cognac Jus Karotte | Sellerie | Trompetenpilze grüner Spargel | Dauphine-Kartoffeln

*Chicken roulade (CH) | cognac jus | carrot | celery
trumpet mushrooms | green asparagus
pommes dauphine
(a,c,e,g,q,u)*

42

Kalbspaillard (CH) | Rotweinjus grüner Spargel | Dauphine-Kartoffeln

*Grilled veal paillard (CH) | red wine jus
green asparagus | pommes dauphine
(a,e,q)*

52

KLASSIKER

„Giesserei“ Burger (CH) | Rind 200g Cheddar | BBQ | Kalbsspeck | Zwiebel Gurke | Tomate | Blattsalat | Brioche

*„Giesserei“ burger (CH) | beef 200g | cheddar
BBQ | veal bacon | onion | pickle | tomato
leaf salad | brioche
(a,e,f,g)*

32

Rindsfilet-Medailion 170 g (CH) Jus

*Beef fillet medallion 170 g (CH) | jus
(a,q)*

54

«GIESSEREI GUSSEISEN»

***Garstufe nach Wunsch - Sie sind der Chef**
Cook it your way - you're the chef*

Rinds-Entrecôte (ARG) | heisses Gusseisen | Café de Paris

Beef entrecôte (ARG) | hot iron | Café de Paris

Lady's Cut 160 g

48

Gentleman's Cut 200 g

56

Beilagen nach Wahl zum Hauptgang Country Fries | Spargelrisotto Dauphine-Kartoffeln | Beilagensalat

*Choice of side dishes
Country fries | asparagus risotto
pommes dauphine | side salad
(a,e,q)*

+8

Grüner Spargel

Green asparagus

+10



DESSERT

Variation von Rhabarber

Demeter-Joghurt | Holunder | Pistazie | Bisquit

*Rhubarb variation | Demeter yogurt | elderflower | pistachio | sponge cake
(a,e,g,i)*

16

Schokoladenkuchlein "Giesserei" | flüssiger Kern

Früchtekompott | Demeter Joghurt-Glace

Frische Zubereitung - ca. 15 Minuten

*Warm chocolate | fondant liquid center | fruit compote | demeter yoghurt ice cream
Freshly prepared - approx. 15 minutes*

(e,g,i)

14

Mini-Tages-Dessert

Mini dessert of the day

8

Affogato Vanille | Espresso | Amaretto

*Affogato Vanilla ice cream | espresso | amaretto
(e,g,q)*

12

Hausgemachte Glace

Vanille | Demeter-Joghurt | Schokolade

*Homemade ice cream | Vanilla | Demeter yoghurt | Chocolate
(e,g)*

6

Hausgemachte Sorbet

Passionsfrucht | Himbeer

Homemade sorbet | Passion fruit | Raspberry

6

auf Wunsch mit Schlagrahm +2

Optional with whipped cream +2

SÜSSWEIN

Cuvée 1858 Or Barrique Bonvin 2020

Bonvin / Wallis / Schweiz Sylvaner, Ermitage

10CL / 15