



ZUM START

STARTERS

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 (ESP) | Cironé

Hartkäse | Oliven | Basilikum Focaccia

Pata Negra ham (ESP) | Cironé cheese | olives

basil focaccia

(a,e,s)

22

Apéroplättli für 2

Auswahl zum Teilen

Platter for 2

Selection to share

32

VORSPEISEN

FIRST COURSES

Hausgemachte rote & grüne Gazpacho

Homemade red & green gazpacho

(a,c,e)

10

Blattsalate | französisches Hausdressing

Leaf salads | French house dressing

(e,g)

12

Fünf Sorten sonnengereifte Tomaten

Burrata (ITA) | Basilikum

Five varieties of sun-ripened tomatoes

burrata (ITA) | basil

(a,c,e,g)

22 / 38

Giesserei-Ceviche

Saibling (ISL) | Calamari (ITA)

Garnele (VNM) | Tigermilch | Limette

Stangensellerie | Peperoncini

Chili | Koriander

Giesserei ceviche | Arctic char (ISL) | squid (ITA)

prawn (VNM) | tiger's milk | lime | celery

peperoncini | chilli | coriander

(c,e,g,q,s)

28 / 44

Rindstatar „Giesserei“ Luma (CH)

Eigelbcreme | Nussbutter | Brioche

Beef tartare "Giesserei" Luma (CH)

egg yolk mousse | nut butter | brioche

(a,e,g,h,m)

28 / 44



HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Orientalischer Gemüse-Couscous Mini-Gemüse | Rouille-Dip (Knoblauch-Safran-Mayonnaise) (vegan)

*Oriental-style vegetable couscous
Baby vegetables | rouille dip
(garlic saffron mayonnaise) (vegan)
(a,c,f,k,m)*

36

Tomatenrisotto Confitierte farbige Tomaten lauwarmer Büffelmozzarella Kräuterpesto (vegetarisch)

*Tomato risotto | confit heritage tomatoes
lukewarm buffalo mozzarella | herb pesto
(vegetarian)*

(c,e)

38

Gebratene Doradenfilets (GR) Kräuter-Zitronenbutter Oliventapenade | Ratatouille Wildreis

*Pan-fried sea bream fillets (GR)
herb lemon butter | olive tapenade
ratatouille | wild rice*

(b,e)

44

Grillierte Maispouardenbrust (FR) Whiskey-Maisrahmsauce | Erbsen Quetschkartoffeln mit Sauerrahm

*Grilled corn-fed chicken breast (FR)
whisky sweetcorn cream sauce | peas
smashed potatoes with sour cream*

(a,c,e,g,q,u)

38

Rindsfilet-Medailon 170 g (CH) Jus

Beef fillet medallion 170 g (CH) | jus

(a,q)

60

KLASSIKER

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

*„Giesserei“ burger (CH) | beef 200g | cheddar
BBQ | veal bacon | onion | pickle | tomato
leaf salad | brioche | country fries*

(a,e,f,g)

42

Grilliertes Schweinsracksteak (CH) 250g Fünf-Pfeffer-Sauce | Ratatouille Quetschkartoffeln mit Sauerrahm

*Grilled pork rack steak (CH) 250 g
Five-pepper sauce | ratatouille
smashed potatoes with sour cream*

(a,e,q,s)

42

«GIesserei GUSSEISEN»

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

Rindsentrecôte (ARG) | heisses Gusseisen | Café de Paris

*Beef entrecôte (ARG) | hot cast-iron plate
Café de Paris*

Lady's Cut 160 g

48

Gentleman's Cut 200 g

56

Beilagen nach Wahl zum Hauptgang Country Fries | Tomatenrisotto Quetschkartoffeln mit Sauerrahm Wildreis | Beilagensalat

Choice of side dishes

Country fries | tomato risotto

smashed potatoes with sour cream

Wild rice | side salad

(a,e,q)

+8



DESSERT

Marinierte Beeren & Sommerfrüchte Kokos | Granola | Basilikum-Sorbet

Marinated berries & summer fruits | coconut | granola | basil sorbet
(a,e,g,i)

16

Schokoladenküchlein "Giesserei" flüssigem Kern | saisonales Früchtekompott | Demeter-Joghurt-Glace Frische Zubereitung - ca. 15 Minuten

Warm chocolate | fondant liquid center | seasonal 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 Melone | Johannisbeere | Basilikum

Homemade sorbet | melon | blackcurrant | basil

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