



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

Kürbis-Orangensuppe | Brotcroûtons Blauschimmelkäse | Kürbisöl

*Pumpkin-orange soup | bread croûtons
blue cheese | pumpkin oil*

(a,e)

16

Blattsalate | französisches Hausdressing

Leaf salads | French house dressing

(e,g)

12

Herbstliche Blattsalate | Sous-vide gegarte Kräuterseitlinge Perlchampignons | Walnuss | Himbeerdressing (vegan)

*Autumn leaf salad | sous-vide king oyster mushrooms
button mushrooms | walnuts | raspberry dressing (vegan)*

(a,i,k,u)

18

Hirschentrecôte, sous-vide gegart | dünn aufgeschnitten (AUT) Feigenconfit | Salsa Verde | gepickelte Zwiebel & Kürbis | Senfkörner**

*Venison entrecôte, sous-vide & thinly sliced (AUT**)
fig confit | salsa verde | pickled onion & pumpkin | mustard seeds*

(c,h)

26 / 38

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

Rigatoni | Waldpilzsauce | Kefen (vegan)

Rigatoni | wild mushroom sauce | mangetout (vegan)

(a,k,u)

36

Kürbisrisotto | Schalotten | Hokkaido-Kürbis | Kürbiskerne Haselnussöl | Honig (vegetarisch)

*Pumpkin risotto | shallots | Hokkaido pumpkin | pumpkin seeds
hazelnut oil | honey (vegetarian)*

(e,i)

34

Gebratenes Lachsfilet 160 g (NOR)

Safran-Krustentier-Fischsud | Fenchel | Wildreis

*Pan-fried salmon fillet 160 g (NOR) | saffron shellfish & fish stock
fennel | wild rice*

(b,e,p)

40

Grillierte Pouletschenkelsteaks (CH) | Zitronen-Senfsauce Hokkaido-Kürbis-Kefen | Thymian pommes nature

*Grilled chicken thigh steaks (CH) | lemon-mustard sauce
Hokkaido pumpkin & mangetout | thyme steamed potatoes*

(a,e)

38

Gebratene Hirschentrecôte-Würfel 150 g (AUT) Preiselbeer-Wildrahmsauce | sautierte Waldpilze | Rigatoni**

*Pan-fried venison entrecôte cubes 150 g (AUT**)
cranberry game cream sauce | sautéed wild mushrooms | rigatoni*

(a,e,u)

42



KLASSIKER SIGNATURES

„Giesserei“ Burger (CH) | Rind 180g
Cheddar | Zwiebel-Honigkonfitüre | BBQ-Sauce | Kalbsspeck
Nostrani-Gurke | Tomate | Blattsalat | Brioche Bun | Country Fries

„Giesserei“ burger (CH) | beef 180g
cheddar | onion-honey jam | BBQ sauce | veal bacon
Nostrano cucumber | tomato | leaf salad | brioche bun | country fries
(a,e,f,g)

39

Grilliertes Schweinskotelett (CH) 250 g
Fünf-Pfeffer-Sauce | Waldpilze | Thymian pommes nature

Grilled pork cutlet (CH) 250 g
five-pepper sauce | wild mushrooms | thyme steamed potatoes
(a,e,h,u)

44

«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

Rindsfilet-Medallion 200 g (ARG) | Jus

Beef fillet medallion 200 g (ARG) | jus
(a,q)

58

Beilagen nach Wahl zum Hauptgang
Country Fries | Kürbisrisotto | Wildreis | Thymian pommes nature
Hokkaido-Kürbis-Kefen | Beilagensalat

Choice of side dishes
Country fries | pumpkin risotto | wild rice | thyme steamed potatoes
Hokkaido pumpkin & mangetout | side salad
(e)

+8



DESSERT

DESSERTS

Mascarponecreme | Kakaobiskuit | Kaffeegel | Kahlua | Schokoladengranola

Mascarpone cream | cocoa biscuit | coffee gel | Kahlua | chocolate granola
(a,e,g,i,q,s)

14

Weisses Schokoladenmousse | Zwetschgenkompott & Sorbet | Granola

White chocolate mousse | plum compote & sorbet | granola
(a,e,g,q,s)

16

Schokoladenküchlein „Giesserei“

flüssiger Kern | saisonales Früchtekompott | Joghurt-Glace

Frische Zubereitung - ca. 15 Minuten

Warm chocolate | fondant liquid center | seasonal fruit compote | yoghurt ice cream
Freshly prepared - approx. 15 minutes
(e,g,i)

16

Mini-Tages-Dessert

Mini dessert of the day

10

Affogato Vanille | Espresso | Amaretto

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

12

Hausgemachte Glace

Homemade ice cream

Vanille | Joghurt | Schokolade

vanilla | yoghurt | chocolate (e,g)

Hausgemachtes Sorbet (vegan)

Homemade sorbet (vegan)

Zwetschge | Johannisbeer

plum | blackcurrant

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



ALLERGENE ALLERGENS

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

HERKUNFTSDEKLARATION DECLARATION OF ORIGIN

Rind	<i>beef</i>	Schweiz /Argentinien**	<i>Switzerland/Argentina**</i>
Kalb	<i>veal</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
Geflügel	<i>poultry</i>	Frankreich/Schweiz	<i>France/Switzerland</i>
Lamm	<i>lamb</i>	Australien**	<i>Australia**</i>
Hirsch	<i>venison</i>	Österreich**	<i>Austria**</i>
Schwein	<i>pork</i>	Schweiz	<i>Switzerland</i>
Fisch	<i>fish</i>	Norwegen - Zucht	<i>Norway (farmed)</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</i>

***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.