ZUM START

STARTERS

Kalamata-Oliven & Cironé Hartkäse
Kalamata olives & aged Cironé hard 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

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

30 JAHRE
GIESSEREI OERLIKON
Restaurant Bankette Events

VORSPEISEN

FIRST COURSES

Randencrèmesuppe
Mascarpone-Ricotta | Pumpernickel
Cream of beetroot soup | mascarpone & ricotta | pumpernickel
(a,e)
16

Blattsalate | französisches Hausdressing
Leaf salads | French house dressing
(g)
12

Nüsslisalat | Kalbsspeck | gekochtes Ei
Perlchampignons | französisches Hausdressing
Lamb's lettuce | veal bacon | boiled egg
Pearl mushrooms | French house dressing
(g,u)
18

Roastbeef vom Entrecôte | Pistazienpesto
Meerrettich Mayonnaise | kandierte Marroni
gepickelte Zwiebel | Friséesalat
Roast beef (rib-eye) | pistachio pesto
horseradish mayonnaise | candied chestnuts | pickled onion | frisée salad
(d,e,i)
24 / 36

Rindstatar „Giesserei" Luma (CH)
Eigelbcreme | Nussbutter | Brioche
Beef tartare "Giesserei" Luma (CH)
egg yolk mousse | nut butter | brioche
(a,e,g,h)
28 / 44

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

30 JAHRE
GIESSEREI OERLIKON
Restaurant Bankette Events

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Paccheri Pasta | Weissweinvelouté | Wintergemüse (vegan)
Paccheri pasta | white wine velouté | winter vegetables (vegan)
(a,q)
34

Randenrisotto | Schalotten | Wirsing | Meerrettich (vegetarisch)
Beetroot risotto | shallots | savoy cabbage | horseradish (vegetarian)
(e,d)
36

Wolfsbarschfilet 150 g (GR)
Safran-Krustentier-Fischsud | Chicoreé | Orange | Wildreis
Pan-fried sea bass fillet 150 g (GR)
Saffron-infused crustacean and fish broth | chicory | orange | wild rice
(b,e,p,q)
40

Gefüllte Alpstein Pouletbrust (CH) | Mascarpone Marroni Füllung
Rahmjus | Wintergemüse | pomme nature
Stuffed Alpstein chicken breast (CH) | mascarpone & chestnut filling
cream jus | winter vegetables | steamed potatoes
(a,e,g,i)
38

Gebratene Hirschentrecôte-Würfel 150 g (AUT)**
Preiselbeer-Wildrahmsauce | sautiertes Wintergemüse
kandierte Marroni | Paccheri Pasta
*Pan-fried diced venison loin 150 g (AUT**)*
creamy game sauce with lingonberries | sautéed winter vegetables
candied chestnuts | Paccheri pasta
(a,e,u)
42

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

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

Rindsfilet-Medaillon 200 g (ARG) | Jus
Beef fillet medallion 200 g (ARG) | jus
(a,q)
60

«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 | Randenrisotto | Wildreis | pommes nature
Wintergemüse (Topinambur, Rübli, Wirsing, Pastinake) | Beilagensalat
Choice of side dishes
Country fries | beetroot risotto | wild rice | steamed potatoes
winter vegetables (sunchoke, carrot, savoy cabbage, parsnip) | side salad
(e)
+8

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

DESSERT

DESSERTS

Pistazienpraline | dunkle Couverture
Amarena Kirsche | Doppelrahm
Pistachio praline | dark chocolate | Amarena cherry | double cream
(e,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 with a molten centre | 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 | currant

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

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

30 JAHRE
GIESSEREI OERLIKON
Restaurant Bankette Events

ALLERGENE

ALLERGENS

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

HERKUNFTSDEKLARATION

DECLARATION OF ORIGIN

Rind	*beef*	**Schweiz /Argentinien****	*Switzerland/Argentina***
Kalb	*veal*	**Schweiz**	*Switzerland*
Geflügel	*poultry*	**Frankreich/Schweiz**	*France/Switzerland*
Lamm	*lamb*	**Australien****	*Australia***
Hirsch	*venison*	**Österreich****	*Austria***
Schwein	*pork*	**Schweiz**	*Switzerland*
Fisch	*fish*	**Griechenland – Zucht**	*Greece (farmed)*
Krustentier	*crustaceans*	**Südafrika**	*South Africa*
Brot	*bread*	**Schweiz**	*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
Please inform our staff of any allergies or intolerances.

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.