

# Events in der Giesserei

---

**GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSLUNGSREICH | VIELSEITIG**

Hier in der Giesserei, wurden einst vom Familienbetrieb Nyffenegger, Metallteile für sanitäre Zwecke gegossen. 1996 ist die Idee eines authentischen Gastrobetriebes mit Restaurant und verschiedensten Veranstaltungsräumlichkeiten verwirklicht worden.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, in einem aussergewöhnlichen Ambiente mit Historie.

Mit über 28 Jahren Erfahrung unterstützen wir Sie gerne, kompetent und beratend, in der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Wir arrangieren für Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns in der Giesserei Oerlikon.





## INHALTSVERZEICHNIS

### TABLE OF CONTENTS

---

| <b>SPEISEN</b>                   | <b>FOOD</b>                       | <b>SEITEN / PAGES</b> |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Apéro & Fingerfood               | Appetizers & fingerfood           | 3-4                   |
| Stehlunch & Stehdinner           | Stand-up lunch & stand-up dinner  | 5-7                   |
| Ganzjährige Klassiker            | Year-round classics               | 8-9                   |
| Dessertbuffet & Grosse Etagere   | Dessert buffet & large etagere    | 10                    |
| Saisonale Menüs                  | Seasonal menus                    | 11-12                 |
| Kindermenüs & Mitternachtsimbiss | Children's menus & midnight snack | 13                    |
| Grillbuffet                      | Barbecue buffet                   | 14                    |
| Food Market April bis Oktober    | Food Market April to October      | 15-16                 |
| Food Market ganzes Jahr          | Food Market all year round        | 17                    |
| Food Market November bis März    | Food Market November bis März     | 18                    |
| <br>                             |                                   |                       |
| Vegetarier                       | Vegetarians                       | 18                    |
| Allergiker                       | Allergies                         |                       |



## APÉRO

### APPETIZERS

#### APÉROPLÄTTLI GIESSEREI 10-20 PERSONEN

Pata Negra Rohschinken | Cironé Hartkäse  
Kalamata Oliven | Basilikum-Focaccia

Baba Ganoush | Fladenbrot | Zitronen-Hummus  
Kalamata Oliven (vegan)

#### APÉRO WAGEN AB 25 PERSONEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)  
Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)  
Hausgemachte Pickles | Brot

#### APÉRO KLEIN-GENUSS

Crostini | Hummus | Tomate  
Crostini | getrüffelttes Frischkäsemousse  
Crostini | Rinds Tatar  
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill

#### APÉRO GROSS-GENUSS

Crostini | Gemüse Tatar  
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl  
Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce  
Tasse saisonaler Suppeshot (kalt/warm)  
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill  
Fleischbällchen Rind | Tomatensugo

#### APÉRO RICHE

Crostini | Gemüse Tatar  
Crostini | getrüffelttes Frischkäsemousse  
Crostini | Rinds Tatar  
Krevetten | Guacamole | Eisberg | Cocktail Sauce  
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème  
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata  
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo  
Safranrisotto | Kräutersalat | Cherrytomate

#### APÉROPLÄTTLI FOUNDRY 10-20 PERSONS

Pata Negra cured ham | cironé hard cheese  
Kalamat olives | basil focaccia

Baba ganoush | flatbread | lemon hummus  
Kalamat olives (vegan)

#### APEROTROLLEY FROM 25 PERSONS

Three types of cheese (mild | recent | Parmesan)  
Three meat products (beef | pork)  
Homemade pickles | bread

#### APERITIF SMALL-DELIGHT

Crostini | hummus | tomatoes  
Crostini | truffled cream cheese mousse  
Crostini | beef tatar  
Smoked salmon wrap | horseradisch | dill

#### APERITIF BIG PLEASURE

Crostini | vegetable Tatar  
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil  
Dim sum | wakame salat | teriyaki sauce  
Cup of seasonal soup shot (cold/warm)  
Smoked salmon wrap | horseradisch | dill  
Beef meatballs | tomato sugo

#### APEROTROLLEY FROM 25 PERSONS

Crostini | vegetable Tatar  
Crostini | truffled cream cheese mousse  
Crostini | beef Tatar  
Prawns | guacamole | iceberg | cocktail sauce  
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream  
Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata  
Mini burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise  
Saffron risotto | herb salad | cherry tomato



## APÉRO

### APPETIZERS

#### AB 12 PERSONEN (30 MINUTEN) SNACKS PACKAGE

Chips | Nüssli  
Marinierte Grana Padano Möckli  
Marinierte Oliven (vegan)

#### FROM 12 PERSONS (30 MINUTES) SNACKS PACKAGE

Chips | nuts 10  
Marinated Grana Padano pieces 3  
Marinated olives (vegan) 4

#### AB 10 PERSONEN IN 10-ER EINHEITEN BESTELLEN

##### APÉRO KALT

Crostini | Hummus | Tomate  
Geräucherter Lachs Wrap | Meerrettich | Dill | Crème fraîche  
Crostini | Kräuterfrischkäse | Trüffelöl  
Crostini | Rinds Tatar  
Crostini | Gemüse Tatar  
Dim Sum | Wakame Salat | Teriyaki Sauce  
Mango Lassi  
Aubergine | Joghurt | Minze | Baumnuss  
Krevetten | Guacamole | Eisberg | Cocktail Sauce

#### FROM 10 PERSONS ORDER IN UNITS OF 10

##### COLD APPETIZERS

Crostini | humus | tomato 4  
Smoked salmon wrap | dill | horseradish | crème fraîche 4  
Crostini | fresh herb cheese | truffle oil 5  
Crostini | beef tatar 5  
Crostini | vegetable tatar 5  
Dim sum | wakame salad | teriyaki sauce 5  
Mango lassi 6  
Aubergine | yoghurt | mint | walnut 6  
Prawns | guacamole | iceberg | cocktail sauce 7

##### APÉRO WARM

Tasse saisonaler Suppeshot (kalt/warm)  
Datteln im Speckmantel  
Fleischbällchen Rind | Tomatensugo  
Wiedikerli | Haussenf  
Halloumi | Kräutersalsa  
Kartoffelsalat | Zwiebel | Haussauce (vegan)  
Polentaschnitte | Ratatouille  
Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata  
Ciabatta | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln  
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo  
Safranrisotto | Kräutersalat | Cherrytomate  
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème  
Hausgemachte Orecchiette  
Weisswein-Veloutée | Beilagen der Saison

##### HOT APPETIZERS

Cup of seasonal soup shot (cold/warm) 4  
Dates wrapped in bacon 5  
Beef meatballs | tomato sugo 6  
Wiedikerli | house mustard 6  
Halloumi | herb salsa 6  
Potato salad | onion | house sauce (vegan) 7  
Polenta slice | ratatouille 7  
Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata 8  
Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions 8  
Mini burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise 9  
Saffron risotto | herb salad | cherry tomato 10  
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 11  
Homemade orecchiette  
White wine veloutée | seasonal side dishes 14

##### DESSERTS

Passionsfruchtschnitte  
Fruchtsalat | Minze  
Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan möglich)  
Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)  
Rüeblikuchen | Qimiq (vegan)  
Panna Cotta | Früchtekompott  
Hausgemachtes Tiramisu

##### DESSERTS

Passionfruit tarte 5  
Fruit salad | mint 6  
Apple cream | caramel | almond (vegan possible) 5  
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5  
Carrot cake | qimiq (vegan) 6  
Panna cotta | fruits compote 6  
Homemade tiramisu 6



## STEHLUNCH / STEHDINNER PACKAGE

### FLYING LUNCH & DINNER PACKAGE

#### AB 20 PERSONEN STEHLUNCH PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon  
\*\*\*  
Gemischter Blattsalat  
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette  
\*\*\*  
Hausgemachte Orecchiette  
Weisswein-Veloutée | Beilagen der Saison  
\*\*\*  
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli  
\*\*\*  
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

#### FROM 20 PERSONS STANDING LUNCH PACKAGE «GIESSEREI»

57

Nyffenegger's white wine soup | tarragon  
\*\*\*  
mixed leaf salad  
julienne vegetables | balsamic vinaigrette  
\*\*\*  
Homemade orecchiette  
White wine veloutée | seasonal side dishes  
\*\*\*  
Beef fillet Stroganoff | home-made spaetzle  
\*\*\*  
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

#### AB 20 PERSONEN STEHPACKAGE «VEGI/VEGAN»

Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon (vegi)  
\*\*\*  
Gemischter Blattsalat  
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette (vegan)  
\*\*\*  
Hausgemachte Orecchiette  
Weisswein-Veloutée | Beilagen der Saison (vegi)  
\*\*\*  
Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis (vegan)  
\*\*\*  
Rüeblikuchen | Qimiq (vegan)

#### FROM 20 PERSONS STANDING PACKAGE «VEGI/VEGAN»

47

Nyffenegger's white wine soup | tarragon (vegi)  
\*\*\*  
Mixed lettuce salad  
Julienne vegetables | balsamic vinaigrette (vegan)  
\*\*\*  
Homemade orecchiette  
White wine veloutée | seasonal side dishes (vegi)  
\*\*\*  
Thai curry | wok vegetable | jasmine rice (vegan)  
\*\*\*  
Carrot cake | qimiq (vegan)

#### AB 20 PERSONEN STEHDINNER PACKAGE «GIESSEREI»

Nyffenegger's Weissweinsuppe | Estragon  
\*\*\*  
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Sbrinz  
French Dressing hausgemacht  
\*\*\*  
Hausgemachte Orecchiette  
Weisswein-Veloutée | Beilagen der Saison (vegi)  
\*\*\*  
Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln  
\*\*\*  
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli  
\*\*\*  
Panna Cotta | Früchtekompott  
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott

#### FROM 20 PERSONS STANDING DINNER PACKAGE «GIESSEREI»

82

Nyffenegger's white wine soup | tarragon  
\*\*\*  
Mini Lattich | cherrytomaten | Croûtons | Sbrinz  
French dressing homemade  
\*\*\*  
Homemade orecchiette  
White wine veloutée | seasonal side dishes (vegi)  
\*\*\*  
Zander | creamed cabbage | new potatoes  
\*\*\*  
Beef fillet stroganoff | home-made spaetzle  
\*\*\*  
Panna cotta | fruits compote  
Chocolate cake «Giesserei» | berry compote



## STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELNE KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

### SUPPENTASSEN

- Karotten-Blutorangen-Suppe (vegan)  
Nyffenegg's Weissweinsuppe | Estragon

### VORSPEISEN

- Gemischter Blattsalat  
Gemüse Julienne | Balsamico Vinaigrette  
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Sbrinz  
Hausgemachter French Dressing

### HAUPTGÄNGE

#### FLEISCH

- Ghackets | Hörnli | Apfelmus  
Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte  
Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock  
Saisonales Gemüse  
Zürcher Geschnetzeltes  
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock  
Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli

#### FISCH

- Hausgemachte Orecchiette | Cocktail Krevetten  
Weisswein-Veloutée | Spinat  
Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln  
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

### CUP OF SOUPS

- Carrot and blood orange soup (vegan) 6  
Nyffenegger's white wine soup/ tarragon 8

### STARTERS

- Mixed leaf salad  
julienne vegetables | balsamic vinaigrette 6  
Mini Lattich | Cherrytomaten | Croûtons | Sbrinz  
Homemade French dressing 8

### MAIN COURSES

#### MEAT

- Pasta | minced meat | apple mousse 15  
Riz casimir with chicken | pilaf rice | fruits 16  
Beef appetiser | homemade mashed potatoes  
Seasonal vegetables 18  
Sliced veal Zurich style 19  
Mushroom cream sauce | mashed potatoes  
Beef stroganoff fillet | home-made spaetzle 26

#### FISH

- Homemade orecchiette | cocktail prawns 16  
White wine veloutée | spinach  
Zander | creamed cabbage | new potatoes 16  
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 18



## STEHLUNCH / STEHDINNER EINZELEN KOMPONENTEN

FLYING LUNCH & FLYING DINNER INDIVIDUAL COMPONENTS

### VEGAN

Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis

Orientalische Kichererbse | Tomate | Zucchini  
Artischocke | Peperoni | Pilav Reis

### VEGETARISCH

Weissweinrisotto | Gemüse

Älplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Zwiebeln

Hausgemachte Orecchiette  
Weisswein-Veloutée | Beilagen der Saison (vegi)

### KLEINE DESSERTS

Passionsfruchtschnitte

Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan möglich)

Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)

Fruchtsalat | Minze

Rüeblikuchen | Qimiq (vegan)

Panna Cotta | Früchtekompott

Hausgemachtes Tiramisu

### VEGAN

Homemade orecchiette | sauce all'arrabbiata 12

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice 14

Oriental chick pea | tomato | zucchini | artichoke,  
chilli | pepper | pilav rice 15

### VEGETARIAN

White wine risotto | vegetables 10

Älplermagronen | potatoes | apple sauce | onions 11

Homemade orecchiette  
White wine veloutée | seasonal side dishes (vegi) 14

### SMALL DESSERTS

Passionfruit tarte 5

Apple cream | caramel | almond (vegan possible) 5

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5

Fruit salad | mint 6

Carrot cake | qimiq (vegan) 6

Panna cotta | fruits compote 6

Homemade tiramisu 6



## GANZJÄHRIGE KLASSIKER

### ALL SEASON CLASSICS

#### AB 12 PERSONEN

##### SUPPEN

- Brokkolisuppe | *Croûtons* (vegan möglich)
- Karotten-Blutorangen-Suppe | gepickelte Karotten
- Nyffenegg's Weissweinsuppe  
glasierte Trauben | Estragon

##### SALATE

- Grüner Kopfsalat | Radieschen | Schnittlauch  
Hausgemachter French Dressing
- Gemischter Blattsalat  
Assortierte Gemüsejulienne | Balsamico Vinaigrette
- Caesar Salat | Sardellen | *Croûtons* | Lattich | Sbrinz  
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

##### HAUPTGÄNGE

- Maispoularde gebraten | Rosmarinjus  
Saisongemüse | Weissweinrisotto
- Riz Casimir mit Poulet | Pilaw-Reis | Früchte
- Swiss Lachs | Tomatensalsa  
Saisongemüse | Selleriepurée
- Zander | Rahmkraut | neue Kartoffeln  
Weisswein-Veloutée
- Kalbsentrecôte am Stück | Morchelrahmsauce  
Sautiertes Saisongemüse | Tagliatelle
- Fleischvogel | Polenta | Ofengemüse (Schwein)
- Rindsvoressen | hausgemachter Kartoffelstock  
Saisonales Gemüse
- Rinds Entrecôte am Stück | Rosmarinjus  
Saisongemüse | Kartoffelgratin
- Rindsfilet Stroganoff | hausgemachte Spätzli
- Lammracks | Bohnen | Bratkartoffeln | Jus
- Zürcher Geschnetzeltes  
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock

#### FROM 12 PERSONS

##### SOUPS

- Broccoli soup | *Croutons* (vegan possible) 12
- Carrot and blood orange soup | *pickled carrots* 14
- Nyffenegger's white wine soup  
glaced grapes | *tarragon* 16

##### SALADS

- Green lettuce | radish | chives  
Homemade French dressing 13
- Mixed leaf salad  
assorted vegetables | balsamic vinaigrette 14
- Caesar salad | anchovies | *croutons* | lettuce | Sbrinz  
plus egg and bacon for an extra charge 16  
4

##### MAIN COURSES

- Roasted corn-fed chicken | rosemary sauce  
seasonal vegetables | white wine risotto 38
- Riz Casimir with chicken | pilaf rice | fruit 39
- Swiss Salmon | tomato salsa  
seasonal vegetables | celery puree 41
- Zander | creamed cabbage | new potatoes  
white wine veloutée 40
- Veal entrecôte | morel sauce  
sauteed seasonal vegetables | tagliatelle 64
- Meat roulade | polenta | oven vegetables (pork) 38
- Beef stew | homemade mashed potatoes  
seasonal vegetables 43
- Whole roasted beef sirloin steak | rosemary sauce  
seasonal vegetables | potato gratin 56
- Beef fillet Stroganoff | homemade spaetzle 49
- Lam racks | beans | roast potatoes | jus 54
- Sliced veal Zurich style  
mushroom cream sauce | mashed potatoes 47





## GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

### AB 12 PERSONEN

#### VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Orecchiette | Weisswein-Veloutée  
Beilagen der Saison (vegi)

Äplermagronen | Kartoffeln | Apfelmus | Zwiebeln (vegi)

Bünder Capuns | Bergkäse (vegi)

Safranrisotto | Kräutersalat | gezupfter Büffelmozzarella  
Cherrytomaten (vegi)

Hausgemachte Orecchiette | Sauce all'arrabbiata (vegan)

Thai Curry | Wok Gemüse | Jasminreis (vegan)

Chili sin carne | Sojajoghurt | Junglauch (vegan)

Riz Casimir | Pilaw-Reis | Früchte (vegan)

#### DESSERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm | Mandelcrunch

Panna Cotta | Früchtekompott | Butter Crumble

Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan möglich)

Schokoladen Lavacake | Vanillerahm  
Waldbeerenkompott

Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»  
Beerenkompott | Vanilleglace

### FROM 12 PERSONS

#### VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

Homemade orecchiette | white wine veloutée 34  
Side dishes of the season (vegi)

Äplermagronen | potatoes | apple sauce | onions (vegi) 38

Bünder capuns | Mountain cheese (vegi) 40

Saffron risotto | herb salad | plucked buffalo mozzarella  
cherry tomatoes (vegi) 45

Homemade orecchiette | Sauce all'arrabbiata (vegan) 28

Thai curry | wok vegetable | jasmine rice (vegan) 35

Chilli sin carne | Soya yoghurt | Young leek (vegan) 38

Riz Casimir | pilaf rice | fruit (vegan) 38

#### DESSERTS

Passionfruit tarte | double cream | almond crunch 13

Panna cotta | fruits compote | butter crumble 13

Apple cream | caramel | almond (vegan possible) 13

Chocolate lavacake | vanilla cream  
forest berry compot 15

Tempered chocolate cake «Giesserei»  
compote of berries | vanilla ice cream 16



## DESSERT

### DESSERT

#### AB 20 PERSONEN

##### DESSERT BUFFET TISCH

Mindestens 3 Komponenten

Passionsfruchtschnitte  
 Apfelcreme | Karamell | Mandel (vegan möglich)  
 Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)  
 Cassis-Vanille Lollipop  
 Fruchtsalat | Minze  
 Rüeblikuchen | Qimiq (vegan)  
 Panna Cotta | Früchtekompott  
 Hausgemachtes Tiramisu

3 Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)  
 (60g / 3 verschiedene Sorten)

#### AB 40 PERSONEN

##### DESSERT BUFFET GROSSE ETAGERE

Mindestens 4 Komponenten

Saisonale Früchte

Inszenierung mit Trockeneis



#### FROM 20 PERSONS

##### DESSERT BUFFET TABLE

At least 3 components

Passionfruit tart 5  
 Apple cream | caramel | almond (vegan possible) 5  
 Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5  
 Cassis-vanilla lollipop 5  
 Fruit salad | mint 6  
 Carrot cake | qimiq (vegan) 6  
 Panna cotta | fruits compote 6  
 Homemade tiramisu 6

3 types of cheese,  
 (60g / 3 varieties) 18

#### FROM 40 PERSONS

##### DESSERT BUFFET LARGE TIERED TRAY

At least 4 components

Seasonal fruit

Staging with dry ice

24



## SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

SEASONAL SPRING MARCH - MAY

### MENÜPREIS KOMPLETT

#### SUPPE

Bärlauchcremesuppe | Croûtons

#### VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

Lauwarmer Spargelsalat | Himbeer-Vinaigrette  
Erdbeeren | Rucola (vegan)

#### HAUPTGANG

Gebratenes Kalbskotelette (250g) | Jus  
gebrannte Karottencrème  
Minibroccoli | Kartoffel Mille-Feuille

#### DESSERT

Bayrische - Crème | frische Früchte

### MENU PRICE COMPLETE

#### SOUP

Wild garlic cream soup | croutons

#### STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

Lukewarm asparagus salad | raspberry vinaigrette  
strawberry | rocket leafs (vegan)

#### MAIN COURSE

Pan fried veal chop (250g) | sauce  
roasted carrot cream |  
mini broccoli | potato mille feuille

#### DESSERT

Bavarian cream | fresh fruit

108

14

15

69

14

## SAISONAL SOMMER JUNI - AUGUST

SEASONAL SUMMER JUNE - AUGUST

### MENÜPREIS KOMPLETT

#### SUPPE

Gazpacho (vegan)

#### VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

Tomate | Burratacreme | Rucola | Pesto

#### HAUPTGANG

Rib-Eye Steak 200g (Black Angus) | Chimichurri  
Mango-Chutney | wilder Brokkoli | Bratkartoffeln

#### DESSERT

Erdbeer-Minzsalat | Pistazienglace

### MENU PRICE COMPLETE

#### SOUP

Gazpacho (vegan)

#### STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

Tomate | burrata cream | rocket salad | pesto

#### MAIN COURSE

Rib-eye steak 200g (Black Angus) | chimichurri  
Mango chutney | wild broccoli | roast potatoes

#### DESSERT

Strawberry and mint salad | pistachio ice-cream

99

13

16

62

12



## SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

SEASONAL AUTUMN SEPTEMBER - NOVEMBER

### MENÜPREIS KOMPLETT

#### SUPPE

Kürbis-Orangensuppe  
karamellierte Kerne | Kürbiskernöl (vegan)

#### VORSPEISE ODER ZWISCHENGANG

Herbstliche Blattsalate | sautierte Pilze  
Hirschrohschinken | Feigen-Vinaigrette

#### HAUPTGANG

Rehpfleger "Jäger Art" | Spätzli | Croûtons  
Pilze | Silberzwiebeln

#### DESSERT

Maroni Mousse | Portwein-Zwetschgen | Crumble

### MENU PRICE COMPLETE

#### SOUP

Pumpkin and orange soup | caramelised seeds  
Pumpkin seed oil (vegan)

#### STARTER OR INTERMEDIATE COURSE

Autumnal leaf salads | sautéed mushrooms  
Deer cured ham | figs vinaigrette

#### MAIN COURSE

Venison stew 'hunter style' | spaetzli | croutons  
Mushrooms | silver onions

#### DESSERT

Chestnut mousse | port wine plums | crumble

86

15

16

44

14

## SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SEASONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

### MENÜPREIS KOMPLETT

#### SUPPEN

Maronisuppe | Crème fraîche

#### VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE

Nüsslisalat | Brotcroûtons  
Champignons | Parmesan | French Sauce  
gegen Aufpreis mit Ei und Speck

#### HAUPTGÄNGE

Filet Wellington | Jus | saisonales Gemüse

#### DESSERTS

Schokoladen Lavacake | Vanillerahm | Beerenkompott

### MENU PRICE COMPLETE

#### SOUPS

Maronisuppe | fresh cream

#### STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Lamb's lettuce | bread croutons  
Mushrooms | parmesan cheese | French dressing  
Egg and bacon for an extra charge

#### MAIN COURSES

Filet Wellington | sauce | seasonal vegetables

#### DESSERTS

Chocolate lava cake | vanilla cream | berry compote

105

16

4

64

15



## SPEZIELL

### SPECIALS

---

#### KINDERMENU

Pasta | Tomatensauce

Chicken Nuggets | Pommes

Wienerli (1 Stück) | Kartoffelstock | Erbsli

#### CHILDREN'S MENU

Pasta | tomato sauce

14

Chicken nuggets | French fries

16

Wienerli (1 piece) | mashed potatoes | peas

16

#### AB 20 PERSONEN

##### MITTERNACHTSSNACKS

Wienerli (Paar) | Brot

Bündner Gerstensuppe (vegan möglich)

Chili sin carne (vegan)

#### FROM 20 PERSONS

##### MIDNIGHT SNACKS

Wiener sausages (two) | bread

9

Grisons barley soup (vegan possible)

9

Chilli sin carne (vegan)

12

#### Mitternachtswagen AB 25 PERSONEN

Drei Käsesorten (mild | rezent | Parmesan)

Drei Fleischprodukte (Rind | Schwein)

Hausgemachte Pickles | Brot

#### MIDNIGHT TROLLEY FROM 25 PERSONS

24

Three types of cheese (mild | recent | Parmesan)

Three meat products (beef | pork)

Homemade pickles | bread



## GRILL BUFFET PACKAGE 1. APRIL BIS 31. OKTOBER

BUFFET PACKAGE 1 APRIL TO 31 OCTOBER

### BUFFET PACKAGE / BUFFET PACKAGE

Ein vielseitiges Buffetangebot, mit diversen Salaten, Grilladen und einem verführerischen Dessert Buffet.

### PRO PERSON / PER PERSON

A buffet offer, with various salads, barbecues and a tempting dessert buffet.

84

**Einzelpreise /Unit prices**

### SALATBUFFET GIESSEREI

Saisonaler Blattsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Gurken-Dillsalat  
Kichererbsensalat | Grillgemüse | Vinaigrette  
Assortierte Gemüsesalate  
Zweierlei Saladressings  
Brotkorb

### SALAD BUFFET GIESSEREI

Seasonal leaf salad  
Tomato and mozzarella salad  
Cucumber and dill salad  
Chickpea salad | grilled vegetables | vinaigrette  
Assorted vegetable salads  
Two kinds of salad dressings  
Bread basket

18

### GRILLADEN & BEILAGEN

Mini-Kalbsbratwurst | Mini-Wiedikerli (1Stk. à 100g/ 70g)  
Pouletschenkel-Steak | Provençalische Kräuter (120g)  
Rinds Short Ribs

\*\*\*

Ofenkartoffeln | Risi Bisi  
Ofengemüse

\*\*\*

«Giesserei» Kräuterbutter  
«Giesserei» BBQ Sauce | Kräuterquark  
Ketchup | Mayonnaise | Senf

### BARBECUE & SIDE DISHES

Mini veal sausage | mini Wiedikerli (1 pc. à 100g/ 70g)  
Chicken thigh steak | provençal herbs (120g)  
Beef short ribs

\*\*\*

Baked potatoes | risi bisi  
Oven vegetables

\*\*\*

«Giesserei» house herb butter  
«Giesserei» BBQ sauce | herbs curd  
Ketchup | mayonnaise | mustard

28

10

10

### ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Rindsentrecôte am Stück gebraten und Live aufgeschnitten  
Hauseigene Kräuterbutter

Tofuspiess  
Schweinsspiess  
Spareribs  
Crevettenspiess

### ADD-ONS

Beef entrecôte roasted in one piece and sliced live  
Our own herb butter

Tofu 6  
Pork stewer 7  
Spareribs 8  
Prawns stewer 9

### DESSERT BUFFET

Schokoladenkuchen "Giesserei" | Beerenkompott (ohne Mehl)  
Apfelcreme | Karamell | Mandel  
Panna Cotta | Früchtekompott  
Fruchtsalat | Mandelsplitter

### DESSERT BUFFET

Chocolate cake "Giesserei" | berry compote (without flour) 5  
Apple cream | caramel | almond 5  
Panna cotta | fruits compote 6  
Fruit salad | almonds 6

**DAS BUFFET WIRD BETREUT DURCH EINEN KOCH /**  
THE BUFFET IS SUPERVISED BY A CHEF

**PRO STUNDE /**  
PER HOUR 65



# FOOD MARKET 1. April bis 31. Oktober

## FOOD MARKET

**Apéro oder Hauptgang wir beraten sie gerne**  
*Aperitif or main course we are happy to advise you*

### LIVE COOKING STATION PRO STUNDE

Eine mobile Kochstation oder ein Smoker Grill mit einem Giesserei Koch sorgt für ein spannendes Speiseerlebnis für Ihre Gäste.

### LIVE COOKING STATION PER HOUR 120

*A mobile cooking station or a smoker grill with a Giesserei chef ensures an exciting dining experience for your guests.*

### JE STATION BETREUT DURCH EINEN KOCH / PER STATION SUPERVISED BY A CHEF

### PRO STUNDE / PER HOUR 65

Minimum Auswahl sind 5 Items und Beilagen

*Minimum selection 5 items and condiments*

### GRILLSTATION

#### Keven's American Hot dog "Giesserei"

Rindswurst | Chiliwurst | vegetarische Wurst  
Guacamole | Coleslaw | Cheddar | Röstzwiebeln  
Sauerkraut | Jalapeños | Rucola | Mischsalat

Mini-Kalbsbratwurst  
Mini-Wiedikerli  
Rib Eye Steak  
Pouletschenkelsteak  
Vegane Wurst  
Halloumi/Tofu

### GRILLRING

Rindsspiess  
Kalbsspiess  
Pouletspiess  
Crevettenspiess

### SPEZIALITÄTEN GRILLRING

Marinierter sous-vide gegarter Pulpo Spiess  
Black Tiger Spiess  
Jakobsmuschel mit Serrano-Schinken  
Rinderfilet Schaschlik Spiess | Zwiebel | Peperoni  
Poulet Oberschenkel Lolli-Pop

### GRILL STATION

#### Keven's American hot dog "Giesserei"

Beef sausage | chilli sausage | vegetarian sausage  
Guacamole | coleslaw | cheddar | fried onions  
Sauerkraut | jalapeños | rocket salad | mixed salad

Mini veal sausage  
Mini-Wiedikerli  
Rib eye steak  
chicken thigh steak  
Vegan sausage  
Halloumi/tofu

### GRILLRING

Beef skewer  
Veal skewer  
Chicken skewer  
Prawn skewer

### SPECIALITIES GRILL RING

Marinated sous-vide cooked pulpo skewer  
Black tiger skewer  
Scallop with serrano ham  
Beef fillet shashlik skewer | onion | chilli pepper  
Chicken thigh lollipop



## BEILAGEN

Grillierter Maiskolben  
Pilaw Reis oder Risi Bisi  
Grillgemüse  
Bratkartoffeln oder Süsskartoffelstock  
Sour Cream Sauce | BBQ Sauce  
Thousand Island Dip | Mango Chutney  
Chimichurri

## SMOKERSTATION

Pulled Beef | Ciabatta | Coleslaw | Röstzwiebel  
Geräucherter Tofu | Peperonata  
Giesserei Burger | Zwiebelconfit | Sweetchilli-Dip | Tomate  
Smokey Lachsburger | Chutney | Spinat

## SUPPLEMENTS

Grilled corn on the cob  
Pilaf rice  
Grilled vegetables  
Fried potatoes  
Sour cream Sauce | BBQ Sauce  
Thousand Island dip | mango chutney  
Chimichurri

19

## SMOKER STATION

Pulled beef | ciabatta bread | coleslaw | roasted onion 9  
Smoked tofu | peperonata 5  
Giesserei burger | onion confit | sweetchilli dip 9  
Smokey salmon burger | chutney | spinach 9





# FOOD MARKET GANZES JAHR

## FOOD MARKET WHOLE YEAR

### VORSPEISEN STATION

Randen Tatar | Sprossen | Zwiebeln

Rinds Tatar | Mixed Pickels | Kapern | Eicreme  
Schalotten | Trüffel

Jakobsmuschel | Erbsenpüree | Speckcrunch

Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicreme

### PASTASTATION

Frischgekochte Pasta (Fusilli, Tagliatelle, Orecchiette)  
3 Saucen nach Wahl

All arrabbiata | Tomatensauce | Gorgonzola | Carbonara  
Carbonara | (Steinpilz, saisonal) | Pesto | Bolognese

### RISOTTO STATION

(Serviert im Parmesanlaib)

Weissweinrisotto

#### TOPPINGS:

Junglauch | Flusskrebse | Speck |  
Champignons | Grillgemüse

### FLEISCHSTATION

Kalbsfilettranchen | Jus  
Gremolata | Süsskartoffelstock

Lammnierstück | Bohnen Cassoulet | Polenta | Jus

Tafelspitz | Meerrettichsauce  
Wurzelgemüse | Pommes risolées

### RETRO GLACEWAGEN

Diverse Glace Sorten und Sorbet Sorten im Cornet  
Karamellsauce  
Schokoladensauce  
Fruchtsauce  
Mini Marshmallows  
Bunte Zuckerstreusel  
Smarties  
gehackte Nüsse

### STARTER STATION

Beetroot tartare | sprouts | onions 7

Beef tartare | mixed pickles | capers | egg cream 11  
Shallots | truffles

Scallop | pea puree | bacon crunch 16

Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream 11

### PASTA STATION

Freshly cooked pasta (Fusilli, Tagliatelle, Orecchiette) 15  
3 sauces of your choice  
All arrabbiata | tomato sauce | gorgonzola  
Carbonara | (porcini mushroom, seasonal) | pesto | bolognese

### RISOTTO STATION

(Served in a parmesan loaf) 16

White wine risotto

#### TOPPING:

Young leek | crayfish | bacon  
Mushrooms | grilled vegetables

### MEAT STATION

Veal fillet slices | jus  
Gremolata | sweet potato mash 20

Lamb loin | beans cassoulet | polenta | jus 28

Boiled beef | horseradish sauce 24  
Root vegetables | pommes risolées

### RETRO ICE CREAM TROLLEY

Various types of ice cream and sorbet served in a Cornet 14  
Caramel sauce  
Chocolate sauce  
Fruit sauce  
Mini marshmallows  
Colourful sugar sprinkles  
Smarties  
Chopped nuts



## FOOD MARKET 1. November bis 31. März

### FOOD MARKET 1 November to 31 March

Apéro oder Hauptgang wir beraten sie gerne  
Aperitif or main course we are happy to advise you

#### FEUER-DREIBEIN

Linseneintopf | Kalbsspeck | Gemüse | Lorbeer  
Chili con Carne | Rindfleisch | Bohnen | Tomate | Gewürze  
Chili sin Carne | Paprika | Mais | Bohnen  
Pot-au-feu | Rindsragout | Gemüse | Kartoffeln  
Gulaschsuppe | Rind | Tomate | Gewürze

#### FIRE THREE

Lentil stew | veal bacon | vegetables | bay leaf 10  
Chilli con carne | beef | beans | tomato | spices 11  
Chilli sin carne | peppers | sweetcorn | beans 12  
Pot-au-feu | beef stew | vegetables | potatoes 12  
Goulash soup | beef | tomato | spices 12

#### RACLETTE LIVE ABSTREICHEN

Giesserei Raclettekäse

#### LIVE RACLETTE

Giesserei raclette cheese 32

#### BEILAGEN / SUPPLEMENTS

Kartoffeln  
Brot  
Silberzwiebeln  
Essiggurken  
Maiskolben

Potatoes  
Bread  
Silver onions  
Pickled cucumbers  
Pickled mini Corncob

#### MARONI-STAND

Buchbar auf Anfrage und Offerte

#### MARONI STAND

Bookable on request and offer

#### HERKUNFTSDEKLARATION

|              |           |
|--------------|-----------|
| Schwein      | Pork      |
| Kalb         | Veal      |
| Geflügel     | Poultry   |
| Rind         | Beef      |
| Fisch        | Fish      |
| Schalentiere | Shellfish |
| Brot         | Bread     |

#### DECLARATION OF ORIGIN

Schweiz | Switzerland  
Schweiz | Switzerland  
Schweiz, Frankreich | Switzerland, France  
Schweiz, Südamerika, Australien, Irland  
Switzerland, South America, Australia, Ireland  
MSC oder Zucht | MSC or breeding  
Japan, ASC Vietnam | Japan, ASC Vietnam  
Schweiz | Switzerland

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft.  
For allergies and food intolerances our service staff will be happy to help.