

KÜCHE – UNSER KULINARISCHES ANGEBOT.

DIE KÜCHE – GANZJÄHRIGE KLASSIKER UND SAISONALE ANGEBOTE

Die Küche der GIESSEREI lebt von dem, was auf dem Markt saisonal und qualitativ hochwertig angeboten wird. Unsere klare Philosophie zu täglich frischer und sorgfältiger Verarbeitung gilt sowohl für die à la carte- wie auch Bankett-Küche.

BANKETT

Sie können ihr Wunschmenu – ob einfacher 3-Gänger oder Gala-Dinner – aus den einzelnen Suppen und Salaten, warmen und kalten Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts selbst zusammenstellen oder die saisonalen Menukreationen unserer Küchenmannschaft übernehmen. Die Zusammenstellung der Gerichte ist nicht abschliessend, gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammen. Sagen Sie uns einfach Bescheid!

Die jeweiligen Preise sind nur gültig, wenn Sie mindestens ein 3-Gang-Menu auswählen. Entscheiden Sie sich für mehr als 3 Gänge, gelten die folgenden Konditionen:

Listenpreise – 5 % bei 4 Gängen

Listenpreise – 8 % bei 5 Gängen

Listenpreise – 10 % ab 6 Gängen

APÉRO. FINGERFOOD.

Rechnen Sie pro Gast mit 5 – 9 Häppchen.

KLASSISCH

	Pro Portion
Chips & Nüssli	CHF 3.00
Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch (100 g)	CHF 4.00
Partymandeln mit Chili und Rosmarin (100 g)	CHF 7.00
Knusprig süss-scharfe Cashewnüsse (100 g)	CHF 7.00
	Pro Stück
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	CHF 4.00
Bruschetta mit Oliven-Tapenade	CHF 4.00
Bruschetta mit Avocado-Frischkäse	CHF 4.00
Bruschetta mit Rauchlachstatar	CHF 6.00
Bruschetta mit pikantem Rindstatar	CHF 6.00
	Pro Löffel
Asia-Löffel	CHF 4.00
mit Feta-Oliventartar	CHF 6.00
mit kleinem Krevettencocktail	CHF 6.00
mit Flusskrebse an Thaivinaigrette	CHF 6.00
mit Thunfischstatar Teriyaki	CHF 6.00
	Pro Stück
Apero Chäschüechli	CHF 2.00
Apero Schinkengipfeli	CHF 3.00
	Pro Tasse
Espressotasse mit pikanter Gurkenkaltschale (kalt)	CHF 4.00
Espressotasse mit Tomaten-Basilikumsuppe	CHF 4.00
Espressotasse mit Kokosnuss-Zitronengrassuppe	CHF 5.00
Espressotasse mit Champagnersuppe	CHF 6.00
	Pro Stück
Bambusspiesschen à 40 Gramm	CHF 5.00
mit Pouletbrustwürfel und marokkanischen Gewürzen	CHF 5.00
mit Schweinshuftwürfel und provenzalischen Gewürzen	CHF 6.00
mit Rindshuftwürfel und italienischen Gewürzen	CHF 7.00
mit Lammfiletwürfel, Pfeffer und Knoblauch	CHF 6.00
mit Krevetten und Tandoorimarinade	CHF 7.00
mit Cajun-Schwertfisch	CHF 7.00
	Pro Portion
Gebackene Mini-Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili / 2 Stk.	CHF 4.00
Gebackene Krevetten im Filouteig mit Sweet-Chili / 1 Stk.	CHF 4.00
Gebackene Samosa mit pikantem Nuss-Joghurt Dip / 1 Stk.	CHF 2.00
	Pro Portion
Pikante Rindfleischkugeln mit Sweet-Chili / 2 Stk.	CHF 4.00
Dörrpflaumen mit Portwein und Speck / 1 Stk.	CHF 4.00

APÉRO. FINGERFOOD.

Rechnen Sie pro Gast mit 5 – 9 Häppchen.

NUR IN DER GIESSEREI

	Pro Stück
Crostini mit halbgetrockneter Tomate und Büffelmozzarella	CHF 5.00
Karamelisierter Frischlachs mit Silserbrot	CHF 6.00
Geräucherte Forelle auf Artischockensalat mit Pesto	CHF 6.00
Jakobsmuschel im Teigboden mit Pfeffer-Cantadou	CHF 7.00
Serranorohschinken auf Parmesansablée	CHF 6.00
Gebratener Tigrewels auf Palmherzensalat	CHF 7.00
Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Pilzsalat	CHF 7.00
Geräucherte Entenbrust mit Papaya-Linsensalat	CHF 7.00
Kaninchenfilet mit süss-sauren Kumquats	CHF 7.00
Roher Thunfisch mit Zitronenkonfit	CHF 8.00
Creme Brulée mit Erbsen und Riesencrevette	CHF 7.00
Auberginenmousse mit Miniratatouille	CHF 6.00
Gebratene Wachtelbrust mit Feigencoulis	CHF 8.00
Gebratene Gänseleber mit Avocado und Orange	CHF 10.00
Mini Wrap mit BBQ-Chicken	CHF 6.00
Mini Wrap mit Lemon-Chicken	CHF 6.00
Mini Wrap mit Oriental-Chicken	CHF 6.00
Mini Wrap mit African-Chicken	CHF 6.00
Mini Double Stick mit Poulet und Red Curry	CHF 5.00
Mini Double Stick mit Poulet und Green Curry	CHF 5.00

SÜSS

	Pro Stück
Kleine Kugel Limonen-Ingwersorbet mit Prosecco	CHF 4.00
Kleine Kugel Passionsfruchtsorbet mit frischer Passionsfrucht	CHF 4.00
Kleiner Eis-Café	CHF 4.00
Gebrannte Creme mit Baileys im Glas	CHF 3.00
Beerentiramisu	CHF 4.00
Schokoladenmousse, gespritzt, im Glas	CHF 3.00
Mini Cailler-Branche Gipfel	CHF 3.00
Mini Nuss-Schnecke	CHF 3.00
Mini Apfelplunder	CHF 3.00
Hausgemachter Schokoladentruffekuchen	CHF 4.00
Kirsch Panna Cotta im Shot Glas	CHF 4.00
Nougatmousse im Blätterteigkissen	CHF 4.00

APÉROPÄCKLI.

APÉRO IL PICCOLO

1 Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	Pro Person
1 Aper Schinkengipfeli	
2 Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili	
2 Pikante Rindfleischkugeln mit süsser Chilisauce	CHF 15.00

APÉRO MEDITERRAN

Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch	
1 Bruschetta mit Oliven-Tapenade	
1 Asia-Löffel mit Feta-Oliventatar und Minze	
1 Spiesschen mit Rindshuftwürfel und italienischen Gewürzen	
1 Dörripflaume mit Portwein und Speck	CHF 19.00

APÉRO SEAFOOD

1 Bruschetta mit Rauchlachstatar	
1 Asia-Löffel mit Flusskrebse an Thavinaigrette	
1 Asia-Löffel mit Thunfischtatar Teriyaki	
1 Spiesschen mit Krevetten und Tandoorimarinade	
1 Spiesschen mit Cajun-Schwertfisch	CHF 30.00

APÉRO GLOBAL

1 Bruschetta mit pikantem Rindstatar	
1 gebackene Krevette im Filouteig mit Sweet Chili	
1 Asia-Löffel mit Thunfischtatar Teriyaki	
1 Spiesschen mit Lammfiletwürfel, Pfeffer und Knoblauch	
1 Spiesschen mit Pouletbrust und marokkanischen Gewürzen	
2 Pikante Rindfleischkugeln mit süsser Chilisauce	CHF 33.00

APÉRO GIESSEREI (NEU!)

1 Crostini mit halbgetrockneter Tomate und Büffelmozzarella	
1 Serranorohschinken auf Parmesansablée	
1 Jakobsmuschel im Teigboden mit Pfeffer-Cantadou	
1 Geräucherte Entenbrust mit Papaya-Linsensalat	
1 Spiesschen mit Lammfiletwürfel, Pfeffer und Knoblauch	
1 Mini Wrap mit BBQ-Chicken	CHF 38.00

STEHLUNCH. STEHDINNER.

Ab 50 Personen

Rechnen Sie pro Gast mindestens 6 Gerichte.

auf Platten serviert

Bruschetta mit Avocado-Frischkäse	CHF 5.00
Löffel mit Feta-Oliventatar und Minze	CHF 4.00
Löffel mit Thunfischtatar Teriyaki	CHF 6.00
Dörrpflaumen mit Portwein und Speck	CHF 4.00
Pouletbrustspiesschen (60g) mit BBQ-Gewürzen	CHF 6.00
Spießchen mit Cajun-Schwertfisch (60g)	CHF 8.00

in der Espressotasse serviert

Tomaten-Basilikumsuppe	CHF 4.00
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	CHF 5.00
Champagnersuppe	CHF 5.00
Geflügel – Currycremesuppe	CHF 5.00

in der Schüssel serviert

Marktfrischer Blattsalat mit frischen Kräutern Rotweinessig und Olivenöl	CHF 8.00
---	----------

Saisonale Blattsalate mit Rauchlachs und Orangen-Sesamvinaigrette	CHF 10.00
--	-----------

Mischsalat mit Belugalinsen, knusprigem Speck und Ahornbalsamessig	CHF 9.00
---	----------

Pennesalat mit Rucola, Dörrtomaten und Parmesan	CHF 8.00
---	----------

auf Teller serviert

Kleines Kalbsovressen mit Balsamico und Kapern Safrankartoffelpüree	CHF 21.00
--	-----------

Kleine Paella mit Poulet, Muscheln und Krevetten	CHF 21.00
--	-----------

Rindshuftspiesschen (60g) mit italienischen Gewürzen Aceto Balsamico, Bratkartoffeln mit Rucola, Oliven und Dörrtomaten	CHF 16.00
---	-----------

Krevetten mit roter Currysauce Wokgemüse und Basmatireis	CHF 22.00
---	-----------

Orecchiette mit Krevetten, Peperoncini, Petersilie geröstetem Knoblauch und Olivenöl	CHF 20.00
---	-----------

Rindsfilet (60g) mit Olivenmeersalz, Aceto-Sauce Schmortomaten und Basilikum-Kartoffelpüree	CHF 36.00
---	-----------

“Lamb chop” mit Portweinsauce Rosmarinpolenta und Ratatouille	CHF 32.00
--	-----------

Gebratener Tigerwels auf Risotto mit Basilikumpesto und Pinien	CHF 24.00
--	-----------

STEHLUNCH. STEHDINNER.

Ab 50 Personen

Rechnen Sie pro Gast mit mindestens 6 Gerichten

NACHSPEISEN

im Glas serviert

Kleiner Eiscafe	CHF 6.00
Gebrannte Creme mit Baileys	CHF 5.00
Kirsch Panna Cotta	CHF 5.00
Kleine Kugel Limonen-Ingwersorbet mit Prosecco	CHF 5.00

auf Teller serviert

Beerentiramisu	CHF 6.00
Kleine Kugel Passionsfruchtsorbet mit frischer Passionsfrucht	CHF 5.00
Hausgemachter Schoggitruffekuchen	CHF 4.00
Katalanische Creme mit Kokosnussmilch	CHF 4.00

auf Schifferplatte für 4 Personen

CHF 36.00

Käseplatte (2 Weichkäse, 2 Hartkäse, 1 Ziegenkäse)
und Apfelbrot

LIVE COOKING STATION

Dem Profi bei der Zubereitung der Speisen über die Schulter schauen. Eine Attraktion für Ihre Gäste, die zu Kommunikation Anregt und Rotation in die Gesellschaft bringt.
(Infrastrukturkosten werden nach Aufwand verrechnet)

Preis je Koch/Stunde

CHF 45.00

SALATE.

Saisonale Blattsalat mit Sprossen und Hausdressing oder Balsamicodressing	CHF 10.00
Marktfrischer Blattsalat mit frischen Kräutern Sonnenblumenkernen und Apfelvinaigrette	CHF 14.00
Saisonale Blattsalate mit Rauchlachs und Orangen-Sesamvinaigrette	CHF 16.00
Mischsalat mit Beluga-Linsen knusprigem Pancetta und Ahornbalsamessig	CHF 18.00
Chabissalat mit Speck und Kümmel	CHF 10.00
Baby-Lattichsalat mit Ei, Speck, Croûtons und Caesardressing	CHF 14.00
Kopfsalatherz mit lauwarmen Speckdressing	CHF 12.00

SUPPEN.

Tomaten-Basilikumsuppe	CHF 8.00
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	CHF 10.00
Champagnersuppe	CHF 10.00
Gurken – Kartoffelsuppe mit Rahm	CHF 10.00

VORSPEISEN KALT.

Frischlachstatar mit Gurken und Limonenolivenöl	CHF 16.00
Rindscarpaccio mit Parmesanmousse Aceto Balsamico und Rucola	CHF 18.00
Halbroher Thunfisch mit Wasabi Panna Cotta Mango-Papayasalat	CHF 18.00
Roastbeef auf Antipastisalat mit Rucola und Ziegenfrischkäse	CHF 18.00

VORSPEISEN WARM.

Geissenfrischkäse und Auberginen mit Honig und Thymian im Pergament gebacken	CHF 18.00
Wildfangkrevetten mit Pastis und Fenchelsamen	CHF 18.00
Gebratenes Zanderfilet auf Risotto mit Pesto und Pinienkernen	CHF 18.00

HAUPTGÄNGE.

FLEISCH

Maispouardenbrust mit Rohschinken und Salbei
Rotweinjus, Polenta und Schmortomätchen CHF 36.00

BIO-Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Rosmarinsauce
Safrankartoffelpüree und mediterranes Gemüse CHF 36.00

Lammkarree rosa gebraten mit Olivenmeersalz
Rösti aus rohen Kartoffeln und Ratatouille CHF 44.00

Kalbsnuss aus dem Ofen mit Majoransauce
Bratkartoffeln mit Spinatblättern, Oliven und Dörrtomaten CHF 44.00

Kalbskotelette (300g) am Stück gebraten mit Salbeibutter
Kartoffeln und Peperoni aus dem Ofen
mit Rosmarin und Knoblauch gebacken CHF 54.00

Im Tessiner Merlot geschmorter Rindsbraten
Risotto und Karotten-Speckbündel CHF 38.00

Entrecote am Stück gebraten mit Estragonjus
Kartoffelgratin und Gemüsebündel CHF 46.00

Rindsfilet vom Grill
getrüffeltes Kartoffelpüree und Saisongemüse CHF 52.00

FISCH (ab 10 Personen)

Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf Rahmwirsing CHF 38.00

Riesenkrevettenspiess mit pikanter Mangosauce
Basmatireis und Pack-Choï CHF 38.00

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Champagnersauce
schwarzer Reis aus dem Piemont und Gemüse vom Grill CHF 44.00

VEGETARISCH (ab 10 Personen)

Kartoffelgnocchis mit Weissweinsauce, Salbei
Schmortomätchen und geriebenen Pecorino CHF 26.00

Innerschweizer Ravioli mit Mostrahmsauce
und karamelierten Apfelschnitzen CHF 28.00

Getrüffelter Risotto mit gebratenen Steinpilzen CHF 34.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

GEFLÜGEL SCHWEIZ/FRANKREICH
SCHWEINEFLEISCH SCHWEIZ BIO,
KALBFLEISCH ZÜRCHER OBERLAND
LAMMFLEISCH SCHWEIZ/ AUSTRALIEN
RINDFLEISCH SCHWEIZ/ARGENTINIEN

DESSERTS.

Karamelchöpfli mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Crème mit Baileys	CHF 10.00
Traditionelles Tiramisu mit Kaffeeликör	CHF 10.00
Beeren-Cassis-tiramisu (fragen sie nach unserem saisonalen Aroma)	CHF 10.00
Limonen-Ingwersorbet mit Prosecco	CHF 12.00
Weisses Kaffeemousse mit Amarettosabayon	CHF 12.00
Schoggimousse mit Chili-Mandelkrokant	CHF 12.00
Hausgemachter Schoggitruffekuchen mit Sauerrahmglace	CHF 14.00
Sorbetvariation mit exotischen Früchten	CHF 12.00
Pralinenparfait mit Orangensalat	CHF 12.00
Catalana parfümiert mit Tonka Bohnen	CHF 10.00
Apfel-Tarte mit Vanilleglace	CHF 12.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	CHF 10.00
Mandelkuchen mit eingekochten Früchten der Saison	CHF 14.00
auf Schifferplatte für 4 Personen Käseplatte (2 Weichkäse, 2 Hartkäse, 1 Ziegenkäse) und Apfelbrot	CHF 36.00

... IM FRÜHLING AM KNACKIGSTEN.

Frühlingsblattsalate mit frischen Kräutern, Serrano-Schinken Essig aus süßem Sherry und Olivenöl •••	CHF 18.00
Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto •••	CHF 10.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Thymianjus neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse •••	CHF 50.00
Erdbeer-Rhabarbertiramisu	CHF 12.00
 Menu komplett	 CHF 86.00

Spinatsalat mit Radieschen, Schalotten, Champignons und Limonendressing •••	CHF 14.00
Petersilienwurzelsuppe verfeinert mit Rahm und geröstetem Sesam •••	CHF 10.00
Kalbssteak vom Grill mit Bärlauchsauce neue Kartoffeln und Spargelbündel •••	CHF 48.00
Rahmgefrorenes und marinierte Erdbeeren mit Vanille und Cognac	CHF 12.00
 Menu komplett	 CHF 80.00

... IM SOMMER BESONDERS AROMATISCH.

Büffelmozzarella aus dem Jura mit sonnengereiften Tomaten Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl	CHF 16.00
•••	
Pikante Gurkenkaltschale mit Flusskrebse	CHF 12.00
•••	
Rindshuft aus dem Ofen mit frischen Eierschwämmli Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm und mediterraner Gemüsespiess	CHF 44.00
•••	
Erdbeeren im Bricketeig gebacken mit Lavendelglace	CHF 14.00
Menu komplett	CHF 82.00
Mischsalat mit frischen Kräutern, süssem Pommery-Senfdressing und Fetawürfeln	CHF 14.00
•••	
Spinatcremesuppe mit pochierten Hechtklösschen	CHF 12.00
•••	
Lammierstück mit Schalottenkruste und Portweinsauce Kartoffelgratin und Ratatouille	CHF 44.00
•••	
Pfirsichtiramisu	CHF 10.00
Menu komplett	CHF 76.00

... IM HERBST AUF DEM MARKT.

Herbstliche Blattsalate mit Hirschbresaola Brotwürfel, Brombeeressig und Olivenöl •••	CHF 18.00
Kürbis-Orangensuppe •••	CHF 10.00
In Tessiner Merlot geschmorter Rindsbraten Quarkspätzle und Schmorgemüse •••	CHF 40.00
Kastanienmousse mit Portweifeigen und Pistacheglacé	CHF 14.00
Menu komplett	CHF 78.00

Carpaccio vom geräucherten Lammnierenstück mit Feigen-Knoblauchkompott und Blattsalaten mit Haselnussdressing •••	CHF 18.00
Randencremesuppe mit Mascarpone und Champagner •••	CHF 12.00
Kalbsschulterbraten mit Thymiansauce Olivenkartoffelstock und Bohnenbündel mit Speck •••	CHF 36.00
Williamsbirnenmousse mit Schokoladentrüffelkuchen und Zwetschgensorbet	CHF 14.00
Menu komplett	CHF 76.00

... IM WINTER TYPISCH.

Nüsslisalat mit knusprigem Pancetta, Mandarinen Feigenessig und Olivenöl	CHF 18.00
•••	
Sauerkrautsuppe mit Prosecco	CHF 12.00
•••	
Kalbssteak am Stück gebraten mit Salbeijus Randenkartoffelpüree und Wurzelgemüse	CHF 50.00
•••	
Halbgefrorenes mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	CHF 12.00
Menu komplett	CHF 88.00
Geräucherte Forelle auf Apfel – Meerrettichsalat und Nüsslisalat mit Limonendressing	CHF 18.00
•••	
Petersilienwurzelsuppe verfeinert mit Rahm und geröstetem Sesam	CHF 10.00
•••	
Rosa gebratene Entenbrust mit Passionsfrucht – Pfefferkornsauce, Karottenkartoffelstock und Rotkraut	CHF 38.00
•••	
Haselnussparfait mit eingekochten Röteli-Kirschen	CHF 12.00
Menu komplett	CHF 74.00