Samstag 18.MAI

www.diegiesserei.ch

VORSPEISE

Blumenkohlsuppe
Kräuterbrotwürfel
CHF 12

Blattsalat
Hausdressing
CHF 10

Blattsalat I Salsiz
Johannisbeervinaigrette
CHF 14

Tomatensalat I Basilikum
Büffelmilchmozzarella I Rucola
CHF 18

Kalbstatar I Sauerrahm
Belper Knolle
CHF 22

HAUPTSPEISE

Lammkarree I Kalbssteak I Entrecote
Speck I Giesserei Ketchup
Offenkartoffel I Grillgemüse
CHF 44

Lammkarree I Kalbssteak I Entrecote
Speck I grüner Spargel
CHF 48

Rindsfiletmedaillons
Tagesbeilage oder Spargel
CHF 44 / 48

Lachs I grüner Curryschaum
Süsskartoffeln I Wokgemüse
CHF 36

Lachs I grüner Curryschaum
grüner Spargel
CHF 40

Spaghetti
Sommertrüffel
CHF 28

Kalbspaillard
Spaghetti I Sommertrüffel
CHF 44

DESSERT

Erdbeer
Tiramisu
CHF 5

Gebackene Rhabarber
Ananassorbet
CHF 10

Erdbeer Margarita
Erdbeersorbet
CHF 12

Schokoladentruffeskuchen
Sauerrahm Glace
CHF 12

Trüffel Brie de meaux
Feigenkompott
CHF 14

WEISSWEIN

Riesling Silvaner I Stäger
Maienfeld I CH
1dl CHF 10.5 – **Flasche** CHF 62

ROTWEIN

Fustoquattro I D. Huber
Monteggio I CH
1dl CHF 9.5 – **Flasche** CHF 58

SPECIALS

Wir sind auch eine Eventlocation!

Wann planen Sie Ihren nächsten Firmen-Anlass? Wann feiern Sie Ihren runden Geburtstag? Suchen Sie die aussergewöhnliche, postindustrielle Location für Ihr Hochzeitsfest? Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst: in der Giesserei können Sie praktisch jeden Event durchführen. Massgeschneidert und kreativ - denn alles geht, ausser Durchschnitt!
Für mehr Infos stehen Ihnen Stefanie Tinner oder Silvia Bach unter 043 205 10 10 zur Verfügung

Herkunftsbezeichnung:
Fisch MSC oder Zucht I Schwein Schweiz BIO I Rind Schweiz, Argentinien I Kalb Zürcher Oberland I Lamm Schweiz I Kaninchen Schweiz BIO I Geflügel Schweiz, Frankreich
Alle Preise inkl. 8.0% MwSt.