

Heiraten in der Giesserei

GESELLIG | AUTHENTISCH | ABWECHSULUNGSREICH | 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 25 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

SPEISEN / FOOD

Apéro & Fingerfood	<i>Appetizers & fingerfood</i>	3-4
Apéro - Live Cooking Stations	<i>Appetiziser - live cooking station</i>	5
Ganzjährige Klassiker	<i>All season classics</i>	6-7
Saisongerichte - Frühling	<i>Seasonal dishes - spring</i>	7
Saisongerichte - Sommer	<i>Seasonal dishes - summer</i>	8
Saisongerichte - Herbst	<i>Seasonal dishes - autumn</i>	8-9
Saisongerichte - Winter	<i>Seasonal dishes - winter</i>	9
Specials	<i>Specials</i>	10
Stehlunch / Stehdinner	<i>Flying Lunch / Flying Dinner</i>	11-12

GETRÄNKE / BEVERAGES

Schaumweine	<i>Sparkling wines</i>	14
Champagner	<i>Champagne</i>	15
Weissweine - Schweiz	<i>White wines - Switzerland</i>	16-17
Weissweine - Deutschland	<i>White wines - Germany</i>	17
Weissweine - Österreich	<i>White wines - Austria</i>	17
Weissweine - Frankreich	<i>White wines - France</i>	18
Weissweine - Italien	<i>White wines - Italy</i>	19
Weissweine - Portugal	<i>White wines - Portugal</i>	20
Roséweine	<i>Rosé wines</i>	20
Rotweine - Schweiz	<i>Red wines - Switzerland</i>	21
Rotweine - Österreich	<i>Red wines - Austria</i>	21
Rotweine - Frankreich	<i>Red wines - France</i>	22-23
Rotweine - Italien	<i>Red wines - Italy</i>	24-25
Rotweine - Spanien	<i>Red wines - Spain</i>	26-27
Rotweine - Portugal	<i>Red wines - Portugal</i>	28
Rotweine - USA	<i>Red wines - USA</i>	28
Rotweine - Slowenien	<i>Red wines - Slovenia</i>	28
Getränke - Mineral & Süssgetränke	<i>Beverages - Mineral Water & Soft Drinks</i>	29
Getränke - Kaffee & Tee	<i>Beverages - Coffee & Tea</i>	29
Getränke - Bier	<i>Beverages - Beer</i>	29
Spirituosen	<i>Spirits</i>	30-31
Drinks & Cocktails	<i>Drinks & Cocktails</i>	31-32

DEKORATION / DECORATIONS

Dekoration	<i>Decorations</i>	34-35
------------	--------------------	--------------

KONTAKTE & PARTNER / CONTACTS & PARTNER

Kontakte & Partner	<i>Contacts & partners</i>	37-38
--------------------	--------------------------------	--------------

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
Ab 01. Januar 2024 wird gemäss der neuen Gesetzesauflage ein MwSt.-Satz à 8.1% gerechnet.

HEIRATEN IN DER GIESSEREI OERLIKON

MARRYING AT THE GIESSEREI OERLIKON

EINSTIEG

ENTRY

AB 20 PERSONEN	BOOKABLE FROM 20 PERSONS	CHF
NUTS BAR / NUTS BAR	PAUSCHALE / FLAT FEE	
Vier Nussorten Marinierte Oliven Salzstangen Antipasti Gemüse Grissini Trockenfrüchte	<i>Four types of nuts marinated olives salt sticks Antipasti vegetables Grissini dried fruits</i>	
Gruppen bis 60 Personen	<i>Groups up to 60 guests</i>	350
Gruppen bis 120 Personen	<i>Groups up to 120 guests</i>	550
 APÉRO WAGEN / APÉRO TROLLEY		24
Drei Käsesorten (mild rezent Parmesan) Drei Fleischprodukte (Rind Schwein) Hausgemachte Pickles Brot	<i>Three types of cheese (mild tart Parmesan) Three meat products (beef pork) Homemade Pickles bread</i>	
 APÉRO IL PICCOLO / PACKAGE		19
Chips Nüssli Falafel Sojacrème Zitrone Kräuterhummus Pastetli Rosa Pfeffer Mini Flammkuchen Elsässer Art Mini Pocket Pie Rindfleisch Crostini Oliventapenade Getrocknete Feigen	<i>Chips nuts Falafel soy cream lemon Hummus "Pastetli" pink pepper Mini tarte flambée Alsatian style Mini pocket pie beef Crostini olive tapenade dried figs</i>	
 APÉRO CHEF / PACKAGE		29
Falafel Sojacrème Zitrone Kräuterhummus Pastetli Rosa Pfeffer Mini Flammkuchen Elsässer Art Mini Pocket Pie Rindfleisch Marinierte Grana Padano Möckli Lachstatar Mango Mediterranes salziges Gipfeli	<i>Falafel soy cream lemon Hummus "Pastetli" pink pepper Mini tarte flambée Alsatian style Mini pocket pie beef Marinated Grana Padano dices Salmon tartare mango Mediterranean savoury croissant</i>	

APÉRO & FINGERFOOD
APPETIZERS & FINGERFOOD

AB 10 PERSONEN

BOOKABLE FROM 10 PERSONS

SNACKS / SNACKS

Chips Nüssli	<i>Chips nuts</i>	3
Marinierte Grana Padano Möckli	<i>Marinated Grana Padano dices</i>	4
Marinierte Oliven	<i>marinated olives</i>	4

AB 20 PERSONEN

BOOKABLE FROM 20 PERSONS

APÉRO KALT / COLD APPETIZERS

Crostini Oliventapenade Getrocknete Feigen	<i>Crostini olive tapenade dried figs</i>	3
Crostini Rindstatar	<i>Crostini beef tartare</i>	5
Kräuterhummus Pastetli Rosa Pfeffer	<i>Hummus "Pastetli" pink pepper</i>	4
Miso-Aubergine Kräuterhummus	<i>Miso aubergine herbs hummus</i>	4
Orientalisches Randentatar Süsskartoffel	<i>Oriental beetroot tartare sweet potato</i>	5
Lachstatar Mango	<i>Salmon tartare mango</i>	6
Falafel Sojacrème Zitrone	<i>Falafel soy cream lemon</i>	4

APÉRO WARM / HOT APPETIZERS

Mediterranes salziges Gipfeli	<i>Mediterranean savoury croissant</i>	3
Mini Flammkuchen Elsässer Art	<i>Mini tarte flambée Alsatian style</i>	4
Mini Pocket Pie Rindfleisch	<i>Mini pocket pie beef</i>	4
Saisonaler Suppeshot	<i>Seasonal soup shot</i>	4
Chäschüechli	<i>Savoury cheesecake</i>	5
Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) Honigsenf	<i>Mini Zürcherli (pork sausage) honey and mustard sauce</i>	5
Falafel Fruchtchutney Randen	<i>Falafel fruit chutney beetroot</i>	5
Ricotta Ravioli Veloutée saisonales Gemüse	<i>Ricotta ravioli veloutée seasonal vegetables</i>	7
Pitabrot Pulled Beef Coleslaw Röstzwiebeln	<i>Pita bread pulled beef coleslaw roasted onions</i>	8
Mini Burger Zwiebelconfit Sweet-Chili-Majo	<i>Mini Burger onion confit sweet chilli mayonnaise</i>	9
Saffranrisotto gebratene Garnele	<i>Saffron risotto fried prawn</i>	9
Tuna Tataki Karotten Sesam Soja Wasabicrème	<i>Tuna tataki carrots sesame soy wasabi cream</i>	11



LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION

LIVE COOKING STATION / LIVE COOKING STATION

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

PRO STUNDE / 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 **55**

APÉRO - LIVE COOKING STATION / APPETIZERS - LIVE COOKING STATION

Mini Zürcherli (Schweinsbratwurst) | Honigsenf
Ricotta Ravioli | Veloutée | saisonales Gemüse
Safranrisotto | gebratene Garnele
Tuna Tataki | Karotten | Sesam | Soja | Wasabicrème

Mini Zürcherli (pork sausage) | honey and mustard sauce **5**
Ricotta ravioli | veloutée | seasonal vegetables **7**
Saffron risotto | fried prawn **9**
Tuna tataki | carrots | sesame | soy | wasabi cream **11**

APÉRO - SMOKER STATION / APPETIZERS - SMOKER STATION

Pitabrot | Pulled Beef | Coleslaw | Röstzwiebeln
Mini Burger | Zwiebelconfit | Sweet-Chili-Majo

Pita bread | pulled beef | coleslaw | roasted onions **8**
Mini Burger | onion confit | sweet chilli mayonnaise **9**

APÉRO SÜSS / SWEET APPETIZERS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
Fruchtsalat | Mandelsplitter
Panna Cotta | Früchtekompott
Kokos Panna Cotta | Früchtekompott (Vegan)
Tiramisu
Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

Passionfruit tarte | double cream **5**
Fruit salad | almonds **5**
Panna cotta | fruits compote **5**
Cocos panna cotta | fruits compote (vegan) **5**
Tiramisu **5**
Chocolate cake "Giesserei" | berry compote **5**
Chocolate brownie | double cream | almonds **4**

RETRO GLACEWAGEN / RETRO ICE CREAM TROLLEY

Diverse Glace Sorten und Sorbet Sorten im Cornet

Various types of ice cream and sorbet served in a Cornet

10

SOFTEIS / SOFT ICE CREAM

Diverse Softeis Sorten im Cornet

Various types of soft ice cream served in a Cornet

6

BETREUT DURCH EINEN KOCH / SUPERVISED BY A CHEF

PRO STUNDE / PER HOUR 55

GANZJÄHRIGE KLASSIKER

ALL SEASON CLASSICS

AB 10 PERSONEN

Gerne schreibt Ihnen unser Küchenchef auch ein individuelles Menü, nach Ihren Ideen und unseren Möglichkeiten.

BOOKABLE FROM 10 PERSONS

Our chef will also be happy to write you an individual menu, according to your ideas and our possibilities.

SUPPEN/ SOUPS

Karottensuppe gepickelte Karotten (Vegan)	<i>Carrot Soup Pickled Carrots (Vegan)</i>	12
Maissuppe Chorizo	<i>Corn soup Chorizo</i>	14
Nyffenegg's Weissweinsuppe	<i>Nyffenegger's white wine soup</i>	
Glasierte Trauben Estragon	<i>Grapes tarragon</i>	16

SALATE / SALADS

Grüner Kopfsalat	<i>Carrot Soup Pickled Carrots (Vegan)</i>	12
Gemischter Blattsalat	<i>Mixed leaf salad</i>	
Assortiertes Gemüse Balsamico Vinaigrette	<i>Assorted vegetables balsamic vinaigrette</i>	14
Giesserei Siedfleischsalat Senfvinaigrette	<i>Giesserei meat salad mustard vinaigrette</i>	
Rote Zwiebeln Essiggurke Kefen Peperoni	<i>Red onions pickle snow peas chilli peppers</i>	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE/ STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Randencarpaccio Burrata Pecanuss Balsamico	<i>Beetroot carpaccio burrata pecan nut balsamico</i>	18
Randencarpaccio Seidentofu Pecanuss Balsamico	<i>Beetroot carpaccio silken tofu pecan nut balsamico</i>	16
Vitello Tonnato hausgemachtes Essiggemüse Focaccia	<i>Vitello Tonnato homemade pickles focaccia</i>	28

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Maispoularde gebraten Rosmarinjus	<i>Roasted corn poulard rosemary jus</i>	
Saisongemüse Bramata Polenta	<i>seasonal vegetables bramata polenta</i>	36
Swiss Lachs Tomatensalsa	<i>Swiss Salmon tomato salsa</i>	
Saisongemüse Selleriepurée	<i>Seasonal vegetables celery puree</i>	40
Rindsbrasato	<i>Braised beef brasato</i>	
Schmorgemüse hausgemachte Quarkspätzle	<i>Stewed vegetables homemade curd spaetzle</i>	42
Zürcher Geschnetzeltes Champignonrahmsauce	<i>Sliced veal Zurich style mushroom cream sauce</i>	
Wurzelgemüse Kartoffelstock	<i>Root vegetables mashed potatoes</i>	46
Sojageschnetzeltes Zürcher Art Champignonrahmsauce	<i>Soy meat strips Zurich style mushroom cream sauce</i>	
Wurzelgemüse Langkornreis	<i>Root vegetables rice</i>	38
Kalbsnuss am Stück Kräuterjus	<i>Flank of veal herbal juice</i>	
Sautiertes Saisongemüse Kartoffelstock	<i>Sauteed seasonal vegetables mashed potatoes</i>	56
Rinds Entrecôte am Stück Rosmarinjus	<i>Beef sirloin steak rosemary jus</i>	
Saisongemüse Kartoffelgratin	<i>Seasonal vegetables potato gratin</i>	56
Gebratene Garnelen	<i>Roasted prawns</i>	
Orangen - Fenchelgemüse Randenrisotto	<i>Orange and fennel vegetables beetroot risotto</i>	38
Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (Vegan)	<i>Potato goulash pimientos del padrón (vegan)</i>	28

DESSERTS / DESERTS

Passionsfruchtschnitte Doppelrahm Mandelcrunch	<i>Passionfruit tarte double cream almond crunch</i>	12
Panna Cotta Früchtekompott Butter Crumble	<i>Panna cotta fruits compote</i>	12
Kokos Panna Cotta Früchtekompott (Vegan)	<i>Cocos panna cotta fruits compote (vegan)</i>	12
Schokoladen Lavacake Vanillerahm Waldbeerenkompott	<i>Chocolate Lavacake vanilla cream forest berry compot</i>	14
Temperierter Schokoladenkuchen «Giesserei»	<i>Tempered chocolate cake «Giesserei»</i>	
Birnenkompott Vanilleglace	<i>Pear compote vanilla ice cream</i>	14

AB 20 PERSONEN

DESSERT BUFFET / DESERT BUFFET

3 Desserts nach Wahl	<i>Passionfruit tarte double cream almond crunch</i>	15
4 Desserts nach Wahl	<i>Panna cotta fruits compote</i>	20
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein (60g / 3 verschiedene Sorten)	<i>4 desserts of your choice incl. small cheese platter (60g / 3 varieties)</i>	27
4 Desserts nach Wahl inkl. Käseplatte klein (90g / 5 verschiedene Sorten)	<i>4 desserts of your choice incl. small cheese platter (90g / 5 varieties)</i>	29

BOOKABLE FROM 20 PERSONS

SAISONAL FRÜHLING MÄRZ - MAI

SEASONAL SPRING MARCH - MAY

SUPPEN/ SOUPS

Tomatensuppe Basilikum (Vegan)	<i>Tomato soup basil (Vegan)</i>	12
Bärlauch - Kartoffelsuppe Rauchlachs	<i>Wild garlic potato soup smoked salmon</i>	14
Spargelcrèmesuppe Spargelspitzen	<i>Cream of asparagus soup asparagus tips</i>	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE/ STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Birnencarpaccio Frühlingssalat	<i>Pear carpaccio spring salad</i>	
Gorgonzola Nuss-Vinaigrette	<i>Gorgonzola nut vinaigrette</i>	14
Lauwarmer Spargelsalat Erdbeere Senfvinaigrette Rucola (Vegan)	<i>Lukewarm asparagus salad strawberry Mustard vinaigrette rocket leaves (vegan)</i>	14

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Falafel gebacken Kräuterhummus Peperonata (Vegan)	<i>Baked falafel herb hummus peperonata (vegan)</i>	28
Ricotta-Ravioli grüner Spargel Bärlauchsauce	<i>Ricotta ravioli green asparagus sauce of wild garlic</i>	34
Lachs gebraten Salsa Verde Fregola Sarda	<i>Fried salmon salsa verde fregola sarda</i>	40
Gebratene Kalbsmedaillons gebrannte Karottencrème Minibroccoli Kartoffel Mille - Feuille	<i>Sauted veal medallions roasted carrot cream Mini broccoli potato mille feuille</i>	58

DESSERTS / DESERTS

Schokoladenbrownie Doppelrahm Mandelsplitter	<i>Chocolate brownie double cream almonds</i>	12
Kokos Panna Cotta Rhabarber (Vegan)	<i>Cocos Panna cotta rhubarb (vegan)</i>	12
Bayrische - Crème frische Früchte Minzpesto	<i>Bavarian cream fresh fruit mint pesto</i>	14

SAISONAL SOMMER JUNE - AUGUST

SEASONAL SUMMER JUNE - AUGUST

SUPPEN/ SOUPS

Gazpacho (Vegan)	<i>Gazpacho (vegan)</i>	12
Gurken - Buttermilch - Kaltschale Dill	<i>Cold cucumber and buttermilk soup dill</i>	14
Asiatische Kokos - Zitronengrassuppe gebratene Garnele	<i>Asian coconut and lemongrass soup fried prawn</i>	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE/ STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Birnencarpaccio Frühlingssalat	<i>Pear carpaccio spring salad</i>	
Gorgonzola Nuss-Vinaigrette	<i>Gorgonzola nut vinaigrette</i>	14
Lauwarmer Spargelsalat Erdbeere	<i>Lukewarm asparagus salad strawberry</i>	
Senfvinaigrette Rucola (Vegan)	<i>Mustard vinaigrette rocket leaves (vegan)</i>	14

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Falafel gebacken Kräuterhummus Peperonata (Vegan)	<i>Baked falafel herb hummus peperonata (vegan)</i>	28
Ricotta-Ravioli grüner Spargel Bärlauchsauce	<i>Ricotta ravioli green asparagus sauce of wild garlic</i>	34
Lachs gebraten Salsa Verde Fregola Sarda	<i>Fried salmon salsa verde fregola sarda</i>	40
Gebratene Kalbsmedaillons gebrannte Karottencreme	<i>Fried veal medallions roasted carrot cream</i>	
Minibroccoli Kartoffel Mille - Feuille	<i>Mini broccoli potato mille feuille</i>	58

DESSERTS / DESERTS

Schokoladenbrownie Doppelrahm Mandelsplitter	<i>Chocolate brownie double cream almonds</i>	12
Kokos Panna Cotta Rhabarber (Vegan)	<i>Cocos Panna cotta rhubarb (vegan)</i>	12
Bayerische - Crème frische Früchte Minzpesto	<i>Bavarian cream fresh fruit mint pesto</i>	14

SAISONAL HERBST SEPTEMBER - NOVEMBER

SEASONAL AUTUMN SEPTEMBER - NOVEMBER

SUPPEN/ SOUPS

Pilzcrèmesuppe Pumpermichelcrunch Sherry	<i>Mushroom cream soup pumpernickel crunch Sherry</i>	14
Kürbis - Orangensuppe	<i>Pumpkin and orange soup caramelised seeds</i>	
karamellisierte Kerne Kürbiskernöl (Vegan)	<i>Pumpkin seed oil (vegan)</i>	14
Maronsuppe Hirschrohschinken Crème fraîche	<i>Chestnut soup deer raw ham crème fraiche</i>	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE/ STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Herbstliche Blattsalate sautierte Pilze	<i>Autumnal leaf salads sautéed mushrooms</i>	
Hirschrohschinken Himbeer - Vinaigrette	<i>Deer raw ham raspberry vinaigrette</i>	14
Geflämmtter Ziegenkäse Randen	<i>Flamed goat's cheese beet root</i>	
Aprikosenchutney Sauerampfer	<i>Apricot chutney sorrel</i>	18
Ricotta Ravioli Steinpilze Nussbutter	<i>Ricotta ravioli porcini mushrooms nut butter</i>	
Zitrone Liscio - Petersilie	<i>Lemon liscio parsley</i>	26

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Gefüllter Butternusskürbis Bulgur Wirz Maroni Gremolata (Vegan)	<i>Stuffed butternut squash bulgur Savoy cabbage chestnuts gremolata (vegan)</i>	28
Gebratenes Zanderfilet Rahmkraut Trauben Neue Kartoffeln	<i>Fried pike perch fillet creamed cabbage Grapes potatoes</i>	38
Kalbsentrecôte am Stück Waldpilzsauce Romanescogemüse Kartoffelgratin	<i>Veal entrecôte forest mushroom sauce Romanesco potato gratin</i>	62
Lammracks Gremolata Ofenkürbis Selleriepüree	<i>Lamb racks gremolata oven squash celery puree</i>	54

DESSERTS / DESERTS

Cheesecake Limonen Mousse Quittenkompott	<i>Cheesecake lime mousse quince compote</i>	12
Seidentofu - Schoko - Pudding Beerenkompott (Vegan)	<i>Silken tofu - chocolate pudding berry compote (vegan)</i>	12
Schokoladentarte Lemon Curd Pistazienglace	<i>Chocolate tart lemon curd pistachio ice cream</i>	14

SAISONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SEASONAL WINTER DEZEMBER - FEBRUAR

SUPPEN/ SOUPS

Süßkartoffel - Kokossuppe Cashewnüsse	<i>Beetroot soup fresh horseradish (vegan)</i>	12
Süßkartoffel - Kokossuppe Cashewnüsse	<i>Sweet potato - coconut soup cashew nut</i>	14
Topinambursuppe Baumnuss - Spinatpesto	<i>Jerusalem artichoke mousse soup walnut spinach pesto</i>	16

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE/ STARTERS OR INTERMEDIATE DISHES

Blumenkohl Couscous Kürbis	<i>Cauliflower cous cous pumpkin</i>	
Datteln Mizunasalat Limone (Vegan)	<i>Dates mizuna salad lime (vegan)</i>	14
Nüsslisalat Speck Brotcroûtons	<i>Lamb's lettuce bacon bread croutons</i>	
Champignons Balsamico	<i>Mushrooms balsamic</i>	18
Ricotta - Ravioli Kürbis	<i>Ricotta ravioli pumpkin</i>	
Federkohl Nussbutter Cranberrys	<i>Spring cabbage nut butter cranberries</i>	24

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Kartoffelgulasch Pimientos de Padrón (Vegan)	<i>Potato goulash pimientos del padrón (vegan)</i>	28
Gebratener Seeteufel	<i>Fried monk fish</i>	
Orangen - Fenchelgemüse Randenrisotto	<i>Orange and fennel vegetables beetroot risotto</i>	38
Pastorenstück vom Rind Cranberry Jus	<i>Pastors cut of beef cranberry jus</i>	
Winterliches Gemüse Süßkartoffelstock	<i>Winter vegetables mashed sweet potatoes</i>	48

DESSERTS / DESERTS

Panna Cotta Quittenkompott Butter Crumble	<i>Panna cotta quince compote</i>	12
Kokos Panna Cotta Quittenkompott (Vegan)	<i>Cocos panna cotta quince compote (vegan)</i>	12
Maroni Mousse Portwein - Zwetschgen Crumble	<i>Chestnut mousse port wine plums crumble</i>	14
Griessflammerie Mandel Apfel (Vegan)	<i>Semolina flummary almond apple (vegan)</i>	12

SPECIALS

SPECIALS

KINDERMENU/ CHILDREN'S MENU

Kleiner Kindersalat	<i>Small leaf salad</i>	6
Pasta Tomatensauce	<i>Pasta tomato sauce</i>	12
Chicken Nuggets Pommes	<i>Chicken Nuggets french fries</i>	15

AB 20 PERSONEN

BOOKABLE FROM 20 PERSONS

MITTERNACHTSSNACKS / MIDNIGHT SNACKS

Wienerli (Paar) Brot	<i>Wiener sausages (two) bread</i>	8
Bündner Gerstensuppe	<i>Grisons barley soup</i>	8
Gerstensuppe (Vegetarisch)	<i>Barley soup (vegetarian)</i>	7
Weisswürste Brezen	<i>Veal sausage pretzel</i>	10
Käse - Fleischplatte	<i>Cheese meat platter</i>	24

CANDY BAR / CANDY BAR

Eine wunderschöne Candy Bar im Retrostil mit einer reichhaltigen Auswahl an Süßigkeiten.

A beautiful retro-style candy bar with a rich selection of sweets.

Pro Stunde	<i>Per hour</i>	120
Gruppen bis 60 Personen	<i>Groups up to 60 persons</i>	PAUSCHAL 300
Gruppen bis 120 Personen	<i>Groups up to 120 persons</i>	PAUSCHAL 500

FOOD MARKETS / FOOD MARKETES

Die etwas andere Art sich und seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

The somewhat different way to spoil yourself and your guests with culinary delights.

Apéro Live Cooking Station	<i>Apéro Live Cooking Station</i>	PRO STUNDE / PER HOUR 120
Smoker Grill	<i>Smoker Grill</i>	PRO STUNDE / PER HOUR 120
Grillring	<i>Grill ring</i>	PRO STUNDE / PER HOUR 120
Retro Glacestand	<i>Retro ice cream stand</i>	PRO STUNDE / PER HOUR 120
Softeisstation	<i>Soft ice cream station</i>	PRO PERSON / PER PERSON 6

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

PRO STUNDE /
PER HOUR **55**

HERKUNFTSDEKLARATION / DECLARATION OF ORIGIN

Schwein
Kalb
Geflügel
Rind
Fisch

*Pork
Veal
Poultry
Beef
Fish*

SCHWEIZ / SWITZERLAND
SCHWEIZ / SWITZERLAND
SCHWEIZ, FRANKREICH / SWITZERLAND, FRANCE
SCHWEIZ, SÜDAMERIKA / SWITZERLAND, SOUTH AMERICA
MSC ODER ZUCHT / MSC OR BREEDING

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

STEHLUNCH / STEHDINNER
FLYING LUNCH & FLYING DINNER

AB 10 PERSONEN

BOOKABLE FROM 10 PERSONS

PACKAGE «GIESSEREI» / PACKAGE «GIESSEREI»

58

Nyffenegg's Weissweinsuppe	<i>Nyffenegger's white wine soup</i>
Glasierte Trauben Estragon	<i>Grapes tarragon</i>
Gemischter Blattsalat	<i>Mixed leaf salad</i>
Assortiertes Gemüse Balsamico Vinaigrette	<i>Assorted vegetables balsamic vinaigrette</i>
***	***
Ricotta Ravioli Zitronen-Veloutée Pinienkerne Parmesan	<i>Ricotta ravioli lemon veloutée pines Parmesan</i>
Zürcher Geschnetzelt	<i>Sliced veal Zurich style</i>
Champignonrahmsauce Kartoffelstock	<i>mushroom cream sauce mashed potatoes</i>
***	***
Panna Cotta Früchtekompott	<i>Panna cotta fruits compote</i>
Schokoladenkuchen «Giesserei» Beerenkompott	<i>Chocolate cake «Giesserei» berry compote</i>

SUPPEN / SOUPS

Karottensuppe gepickelte Karotten (Vegan)	<i>Carrot Soup Pickled Carrots (Vegan)</i>	6
Maissuppe Chorizo	<i>Corn soup Chorizo</i>	8
Nyffenegg's Weissweinsuppe	<i>Nyffenegger's white wine soup</i>	8
Glasierte Trauben Estragon	<i>Grapes tarragon</i>	8

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Blattsalat	<i>Mixed leaf salad</i>	
Assortiertes Gemüse Balsamico Vinaigrette	<i>Assorted vegetables balsamic vinaigrette</i>	6
Blumenkohl Couscous Datterini Tomaten	<i>Cauliflower Couscous datterini tomatoes</i>	
Datteln Limone (Vegan)	<i>Dates lime (Vegan)</i>	6

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

FLEISCH

MEAT

Zürcher Geschnetzelt	<i>Sliced veal Zurich style</i>	
Champignonrahmsauce Kartoffelstock	<i>mushroom cream sauce mashed potatoes</i>	18
Asiatisches Kokos Curry Poulet	<i>Asian coconus curry sauted chicken</i>	
Asia-Gemüse Duftreis	<i>Vegetables rice</i>	18
Maispoularde gebraten Rosmarinjus	<i>Roasted corn poulard rosemary jus</i>	
Ghackets Hörnli Apfelmus	<i>Pasta minced meat apple sauce</i>	14

FISCH

FISH

Asiatisches Kokos Curry gebratene Garnelen	<i>Asian coconus curry sauted prawns</i>	
Asia-Gemüse Duftreis	<i>Vegetables rice</i>	20
Gebratenes Zanderfilet Rahmkraut	<i>Sauted pike perch fillet creamed cabbage</i>	
Trauben neue Kartoffeln	<i>Grapes roasted potatoes</i>	18
Safranrisotto gebratene Garnelen	<i>Saffron risotto sauted prawns</i>	18
Garnelen Orangen-Fenchelgemüse Randenrisotto	<i>Prawns Orange-fennel vegetables Beetroot risotto</i>	18

VEGAN

Falafel | Kräuterhummus | Peperonata (Vegan)
 Sojageschnetzeltes Zürcher Art (Vegan)
 Champignonrahmsauce | Langkornreis
 Asiatisches Kokos Curry | Asia-Gemüse | Duftreis (Vegan)

VEGAN

Falafel | herbs hummus | peperonata (vegan)
Soy meat strips Zurich style (vegan)
mushroom cream sauce | rice
Asian coconus curry | vegetables | rice (vegan)

14

14

14

VEGETARISCH

Ricotta Ravioli | Datterini Tomaten | Kräutersalsa
 Ricotta Ravioli | Zitronen-Veloutée | Pinienkerne | Parmesan
 Spaghetti | Knoblauch | Olivenöl | Peperoncini | Petersilie
 Weissweinrisotto

VEGETARIAN

Ricotta ravioli | datterini tomatoes | herbs salsa
Ricotta ravioli | lemon veloutée | pines | Parmesan
Spaghetti | garlic | olive oil | peperoncini | parsley
White wine risotto

14

16

12

14

DESSERTS / DESERTS

Passionsfruchtschnitte | Doppelrahm
 Fruchtsalat | Mandelsplitter
 Panna Cotta | Früchtekompott
 Kokos Panna Cotta | Früchtekompott (Vegan)
 Schokoladenkuchen «Giesserei» | Beerenkompott
 Schokoladenbrownie | Doppelrahm | Mandelsplitter

Passionfruit tarte | double cream

Fruit salad | almonds

Panna cotta | fruits compote

Cocos panna cotta | fruits compote (vegan)

Chocolate cake «Giesserei» | berry compote

Chocolate brownie | double cream | almonds

6

5

6

6

5

4

VEGETARIER / VEGETARIANS

Gerne stellen wir Ihnen eine vegetarische Alternative zusammen.

We would be happy to put together a vegetarian alternative for you.

ALLERGIKER / ALLERGICS

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten.

Please inform us about any intolerances.

Weinkarte

Schon die alten Griechen wussten, dass der Wein ein Genussmittel ist, für den alle Sinne empfänglich sind. Wir finden, Sie hatten sehr wohl Recht damit...

Die Giesserei Oerlikon ist stolz auf Ihre gepflegte Weinkarte, die sich nicht nur durch die reichhaltige Auswahl auszeichnet - nein, sie beweist ausserdem, dass gute Tropfen nicht immer aus den ewig gleichen Regionen kommen müssen.

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Team zum ultimativen Weingenuss verführen





SCHAUMWEIN
SPARKLING WINE

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

Strada Rosé Dry 2021

75 CL / 64

Schweiz / Schaffhausen

Pinot Noir

Leichtes und feines Bouquet von roten Beeren und Zitrus. Fruchtbetonter, eleganter Körper, gut ausbalanciert und mit angenehmer Perlage.

Prosecco «Le Contesse»

10 CL / 9

Italien / Veneto

75 CL / 58

Glera

Magnum / 116

Aromen nach Akazienblüte, Zitrusfrucht, grüner Apfel, Mandeln und Aprikose.

Feine Mousse, erfrischende Säure

Ca`del Bosco «Franciacorta Cuvée Prestige

37.5 CL / 56

Italien / Lombardei

75 CL / 98

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

Strohgelbe Farbe; in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Biochenoten; am Gaumen ein feine und lang andauernde Perlage; der Auftritt trocken, weich und delikat mit ausgewogener Säure. Schöne Cremigkeit und großartige Länge.

Spumante Rosé Motivo

10 CL / 10

Italien / Veneto

75 CL / 68

Glera, Pinot Noir, Raboso

Magnum / 138

Der Duft ist angenehm fruchtig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Der Geschmack ist frisch, elegant und einladend



CHAMPAGNER
CHAMPAGNE

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

75 CL

Taittinger Réserve

108

Frankreich / Champagne

37.5 CL / 62

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Magnum / 198

Duft nach Haselnüssen und weissen Blüten.

Erfrischende Struktur mit dezenter Honignote

Bollinger

134

Frankreich / Champagne

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Mitteltiefes Gelb, frisch, glasklar, von herrlicher Frucht, charmant und

zugänglich, herrlich trocken, ausgesprochen harmonisch und wohlbalanciert

Ruinart Rosé

138

Frankreich / Champagne

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Leuchtendes Rosé. Feine, subtile Frucht, die ganz an rote Beeren erinnert:

Rote Johannisbeeren und Brombeeren. Schöne Duftintensität, die von

Primäraromen geprägt ist. Im Geschmack harmonisch und ausgewogen

WEISSWEIN
WHITE WINE

WEISSWEIN SCHWEIZ / WHITE WINE SWITZERLAND

75 CL

La Fundición blanc „die Giesserei“ AOC 2022

62

Zweifel Weine / Höngg Zürich

Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Johanniter, Musaris

Fruchtig mit blumigem Bouquet

Im Geschmack weisser Pfirsich und exotische Früchte mit langem Abgang

Zürich Weiss 2021

48

Zweifel Weine / Höngg Zürich

Riesling Sylvaner, Pinot Noir, Vidal Blanc, Johanniter

FrISCHE Säure, tropische Früchte mit würziger Note von Cassis und Holunder

Epesses „Terre à Boire“ 2021

58

Louis Bovard, Lavaux / Waadtland

Chasselas

Dezente Säure, cremiger Auftakt, fruchtiges Bouquet von

Äpfeln und Zitrone, leicht blumig mit mineralischem Finale

Dahu Blanc 2021

56

Philippe Varone / Wallis

Assemblage

Vielschichtiges Bukett, Litschi, Kiwi, reife Birnen, Quittenkonfitüre. Eine

wahre Fruchtexplosion mit einem Touch Honigaroma.

Heida 2022

62

Philippe Varone / Wallis

Heida

Düften von Zitrusfrüchten, Rosen, geriebene Haselnüssen, Süssholz und getoastetem Brot

Petite Arvine 2021

64

Philippe Varone / Wallis

Petite Arvine

Intensives Bukett mit Düften von Zitrusfrüchten, Grapefruit, exotischen Früchten, Rhabarberkompott.

Im Gaumen mit Eleganz und Harmonie, vielschichtige Frucht,

WEISSWEIN
WHITE WINE

WEISSWEIN SCHWEIZ / WHITE WINE SWITZERLAND

75 CL

Merlot Bianco „Terre Alte“ 2022

54

Gialdi / Mendrisio

Merlot

Frische Säure, zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche und Williams Birne, schmelziger Körper anhaltender Abgang

WEISSWEIN DEUTSCHLAND / WHITE WINE GERMANY

75 CL

Riesling Trocken «Knewitz» 2021

56

Knewitz / Reinhausen

2016 Magnum / 112

Riesling

Duft nach Zitrusfrüchten, Steinobst und rassig im Gaumen

Hat eine harmonische eingebundene Säure

Rings Grauburgunder 2021/22

62

Rings / Pfalz

Grauburgunder

Kraftvoller Grauburgunder geprägt von Löss und Kies mit einer einladenden

Frucht nach Honigmelone und frischen Birnen und einer angenehmen cremigen Art

WEISSWEIN ÖSTERREICH / WHITEWINE AUSTRIA

75 CL

Gobelsburg 2021

48

DAC Kamptal, Domäne Gobelsburg / Niederösterreich

Grüner Veltliner

Die charakteristische Pfeffer-Note wird vom Duft nach Rose, Waldmeister und Zitrusfrüchten begleitet. Aufgrund der Frische und Spritzigkeit ein idealer Aperitifwein

Riesling Göttweiger Berg 2020

48

Göttweiger Berg / Kremstal

Riesling

Helles Grüngelb, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Marille, auch etwas Maracuja und Limetten. Am Gaumen zeigt er eine saftige Pfirsichfrucht von frischer Säure getragen.

Im Nachhall feine Mineralik!

WEISSWEIN
WHITE WINE

WEISSWEIN FRANKREICH / WHITE WINE FRANCE

75 CL

Pouilly Fumé „Fournier“ 2017

68

Domaine Fournier Père et Fils / Loire

Sauvignon Blanc

Helles Gelb mit einem Bouquet von Zitrusfrüchte, weisse Blumen und Neroli der charmanten krautartigen Note

Pouilly Fumé „La Moynerie“ 2021

37.5 CL / 59

Michel Redde / Loire

91

Sauvignon Blanc

Das Bouquet von tropischen Früchten, mineralische Noten und würzig mit einer feinen Säure

Meursault-Charmes 1^{er} Cru Remoissenet 2020

270

Remoissenet Père et Fils / Burgund

Chardonnay

Ein Bouquet von grünem Apfel, ein wenig Haselnuss, in wärmeren Breiten auch Melone und exotische Früchten. Eine Noten von Butter, geröstetem Brot und Vanille.

Sancerre Blanc Le Rochoy BIO 2021

72

Domaine Laporte / Loire

Sauvignon Blanc

Duft ist charaktervoll mit saftiger und aromatischer exotischer Frucht. Im Gaumen hat er reichliche Zitrusaromen und feine Mineralität in perfekter Balance

Chablis AOC Ropiteau 2021

79

Boisset / Burgund

Chardonnay

Intensives Aroma von Zitrusfrüchten und Akazien, Pfirsich, Grapefruit Langer und Chablis-typischer mineralischer Abgang

WEISSWEIN
WHITE WINE

WEISSWEIN ITALIEN / WHITE WINE ITALY

75 CL

Ciari 2022

48

Borgo Molino / Veneto

2019 Magnum / 98

Chardonnay

Ein Wein mit feinem, charakteristischem und elegantem Aroma. Die leicht blass strohgelbe Farbe schimmert aufregend im Glas. Am Gaumen ist der Wein cremig mit einer schönen mineralischen Note. Der sehr feine trockene Geschmack zeigt viel Finesse und Ausgewogenheit

Pinot Grigio Griviò 2021/22

48

Volpe Pasini / Friaul

Pinot Grigio

Helles Strohgelb, feine, zarte sortentypische Apfel- und Birnenaromen im Geschmack trocken und geschmeidig mit verführerisch fruchtigen Noten

Brognoligo Soave Classico 2019

48

Pasqua / Veneto

Soave

Vanille und Honig in der Nase, am Gaumen schöne Säure, Butter, sanfte Zitrusnote, süffig. Schöner Essensbegleiter

Roero Arneis 2022

48

Marco Porello / Piemont

Arneis

In der Nase präsentiert sich dieser Wein mit sanften Noten nach reifen Früchten, am Gaumen ist er dank der ausgewogenen Säure erfrischend

Chardonnay IGT 2020/21

82

Planeta / Sizilien

Chardonnay

Schönes Strohgelb mit grünen Reflexen, schön eingebundenes Holz, Zitrusaromen und Passionsfrucht in der Nase. Im Gaumen voll und weich, langes Finale, leichte Salznote

WEISSWEIN
WHITE WINE

WEISSWEIN PORTUGAL / WHITE WINE PORTUGAL

75 CL

Terra do Zambujeiro Branco 2020

62

Quinta do Zambujeiro / Alentejo

Antao Vaz, Arinto, Roupeiro

Duft nach reifen tropischen Früchten, Blüten, etwas Caramel und dezent nach Weihrauch. Im Gaumen sehr füllig, herrliche, mundfüllende Cremigkeit und gut balanciert von einer milden Säure

WEISSWEIN ARGENTINIEN / WHITE WINE ARGENTINA

75 CL

Torrentés Crios 2019

58

Susana Balbo / Mendoza

Torontés

Vielschichtiger Aromatik von Nektarinen, Orangenschale, Mispeln, Muskat, Basilikum, Zitronenmelisse und Koriander. Mit seiner dezenten Restsüsse im Abgang

ROSÉWEIN
ROSE WINE

Rosé im Steinkrug 2022

61

Zweifel Weine / Höngg Zürich

Pinot Noir

In der Nase Brombeeren und Erdbeeren sowie süssliche Gewürze.

Am Gaumen frisch und fruchtig

Conte Lemar 2022

64

Isola dei Nuraghi igt

2020 Magnum / 128

Cannonau, Vermentino

Verführerische Beeren-, Kirschen- und Kräuternoten. Diese harmonischen

Akzente setzen sich am Gaumen ohne Süsse fort und werden mit

Lavendel und etwas Kamille ergänzt

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN SCHWEIZ / RED WINE SWITZERLAND

75 CL

Merlot Rosso «Terre Alte» 2021

52

Gialdi, Mendrisio / Tessin

Merlot

Vordergründige Aromen von roten Beeren, Menthol und Gewürznoten.

Frisch, fruchtig und komplex. Am Gaumen frisch und fruchtig. Voll, mit einer

mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang

Cornalin 2021

74

Domaine d'Uvrier, Sion / Wallis

Cornalin

In der Nase schwarze Früchte, Blaubeere, Holunder, Noten von Kakao, gerösteter Kaffee,

dunkle Schokolade. Am Gaumen seidige, reichliche, edle und sehr präzise Tannine,

fruchtiges Gefühl, schöne Struktur

Quattromani 2020

118

Gialdi, Mendrisio / Tessin

Merlot

Vordergründige Röstaromen, Mokka und Lakritze. Schöne Noten von Gewürzen, Nelken

und dunkler Schokolade. Ein süssliches Tannin. Frischer und langer Abgang

ROTWEIN ÖSTERREICH / RED WINE AUSTRIA

75 CL

Das Phantom 2020

78

Weingut Kirnbauer / Burgenland

2020 Magnum / 158

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vielschichtige Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen aus

18-monatiger Barrique Lagerung. Sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN FRANKREICH / RED WINE FRANCE

75 CL

Pères de L'Eglise 2021

54

Domaine Pères de L'Eglise / Côte du Rhône

Grenache, Carignan, Syrah

Duft und würziger Geschmack nach reifen Beeren, Kirschen und orientalischen

Gewürzen. Saftig und mit angenehmen Tanninen ausgestattet, hält er am

Gaumen lange an

Château Carignan 2016

74

Château Carignan / Prem. Côte de Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Aromen nach dunklen Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren

sowie Röstaromen wie Lakritze und Zedernholz. Finessenreicher Abgang

Château Sansonnet 2017/18

124

AC Saint-Emilion Grand Cru classé / Bordeaux

Merlot, Cabernet Franc

Generös und vollmundig. Dörripflaumen, Cassis, Brombeeren, Lakritze

und Oliventapenade, Schokolade und Zedernholz sind die vorherrschenden,

langanhaltenden Aromen

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN FRANKREICH / RED WINE FRANCE

75 CL

Château Lynch Bages 2019

298

AOC Pauillac, 5ème vin de Château Lynch Bages / Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Dunkle Farbe mit intensivem Duft von Brombeere, schwarzer Kirsche, Cassis
und ein Hauch von Tabak, etwas Trüffel und eine Fülle von Kräutern.

L'Echo de Lynch Bages 2019

98

AC Pauillac, 2ème vin de Château Lynch Bages / Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Eindrucksvoll dunkle rubinrote Farbe. Pfeffrig Aromen, Kraut und Cassis Noten

Château Ferrière MC 2019

149

Margaux AOC 3ème Grand Cru Classé/ Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Dunkles Rubinrot mit einem Hauch von getrockneten Rosenblätter und Hibiskus.
Zart nach Lakrize, Zesten von Bergamotte und reifen Kirschen.

Château Haut-Bages-Libéral 2018

98

AC Pauillac, 5ème Cru classé / Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Der Gaumen besticht durch eine Mittel bis Vollmundigkeit. Mit seidigen
Tanninen und wenig Säure ist er ein ausdrucksstarker Wein

Chêne Bleu 2018

84

Domaine de la Verrière / Provence
Grenache, Syrah
Elegante, Aromen von roten Kirschen und Himbeeren. Eine würzige Note
von Lavendel und Rosmarin

ROTWEIN
ED WINE

ROTWEIN ITALIEN / RED WINE ITALY

75 CL

Amarone Anima 2017

89

Vini Vergani, Negrar / Veneto

2017 Magnum / 178

Corvina, Molinara, Rondinella

Herrlicher Duft nach Dörripflaumen, Orangenschale, Cassis, schwarzem Pfeffer, Brombeeren und Rosinen. Aromatisch und schmeichelnd, mit konzentrierten Aromen von dunklen Beeren

Ripasso della Valpolicella DOC 2019

62

La Casetta / Veneto

Corvina, Molinara, Rondinella

Aromen von überreifen Früchten, Vanille, Zimt und Haselnüssen.

Robustes, langanhaltendes Finish

Barolo La Morra Elio Altare 2019

124

Elio Altare / Piemont

Nebbiolo

Tiefer Rubin mit orangenen Reflexen. Perfekte Verbindung von Eiche und Frucht.

Feine, aber ziegelsteinähnliche Tannine. Wunderschöne und ausgewogene Länge

Maurizio Zanella Rosso del Sebino 2019

170

Ca`Del Bosco / Lombardei

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Rubinrot und reichhaltiger Duft von reifen Zwetschgen, Cassis, Vanille sowie Tabak. Im Gaumen konzentriert und lebendig. Leicht süßliche

Tannine und ein sehr eleganter, aromatischer Wein

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN ITALIEN / RED WINE ITALY

75 CL

Brunello di Montalcino DOCG 2018

94

Talenti / Toskana

Sangiovese

Rubinrote Farbe, breites Bouquet, leicht würzig und im Gaumen vollmundig mit samtigen und intensiven Tanninen. Ein sehr eleganter Wein

Libertà 2020

56

Collazzi / Toskana

2019 Magnum / 112

Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Ein weicher, runder Libertà mit Brombeeren, Schokolade und Heidelbeeren in der Nase. Am Gaumen vollmundig, rund und sehr saftig

Dark Knight IGT 2020

58

Castello di Gabbiano / Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Beerige Frucht, Noten von Kaffee, Schokolade und Gewürzen. Harmonisch mit samtigem Tannin und einem geschmeidigen und süßen Abgang

Montecucco Rosso Riserva DOC 2018

69

Castello Colle Massari / Toskana

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon

Dunkles rubinrot, herrliche Frucht mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, süßen Gewürze und Balsamico. Im Gaumen elegant mit angenehmer Säure und runden Tanninen.

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN SPANIEN / RED WINE SPAIN

75 CL

La Fundación «die Giesserei» 2020

62

Bodegas Juan Gil / Jumilla

2020 Magnum / 124

Monastrell

Kaum zu überbietendes Weinvergnügen in dieser Preisklasse, unser Hauswein seit der Gründung. Dunkles Kirschrot, intensives Bouquet, welches an gekochte Zwetschgen, Zimt, Blüten und Gewürznelken erinnert. Enorm füllig und mit einer wunderbaren Portion fruchtiger Süsse

AN 2 2021

78

Bodegas Anima Negra, Felanitx / Mallorca

2020 Magnum / 156

Callet, Fogoneu, Manto Negro, Syrah

Duft von Wildkräutern und dunklen Früchten, gepaart mit üppiger Röstaromatik und einem Hauch von Tabak und Zedernholz. Füllig, aber doch elegant strukturiert, frisch mit leicht herbem Gerbstoff und etwas Vanille im Abgang

Muga Reserva 2018

74

Bodegas Muga / Rioja

2018 Magnum / 148

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Vielschichtig und typisch im Duft nach Blüten, Leder, Zedernholz, Tabak, Kräutern und Orangenschalen. Kräftige Gerbstoffe, langer Abgang

La Montesa 2019

64

Bodega Palacios Remondo / Rioja

37.5 CL / 32

Garnacha

2018 Magnum / 132

Dezente und geschmeidige Gerbstoffe, begleitet von saftiger Frische.

Der Holzausbau untermalt den Geschmack dezent mit Noten von

Mokka, Milkschokolade und Lebkuchengewürz. Reife, intensive

Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN SPANIEN / RED WINE SPAIN

75 CL

Alto Moncayo Granacha 2019

133

Alto Moncayo / Campo de Borja
Garnacha

Im Duft mit einem aufregenden Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, Räuchernoten und gegrilltem Fleisch. Die lange Reifephase in neuen Barriques schenkt dem Wein nochmals viel an Komplexität und Fülle. Punkto Langlebigkeit im Gaumen kaum zu überbieten. Mokka, Milkschokolade und Lebkuchengewürz. Reife, intensive

Lynus 2019

84

Bodega Lynus / Ribera del Duero
Tempranillo (Tinto Fino)

Intensives deckendes Kirschrot mit Aromen von roten Früchten. Eine elegante Edelholznote. Sehr fruchtig mit feinen, zarten und eleganten Tanninen

Hacienda Monasterio Reserva 2020

108

Bodega Hacienda Monasterio / Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

2014 Magnum / 216

Harmonische Komposition mit frisch-mineralischem Charakter und präsenten Tanninen. Vielschichtiger, strukturierter Geschmack, der an rote wie dunkle Früchte, Eichenholzgewürze und Minze erinnert

Mauro 2020/21

96

Bodegas Mauro / Casilla y Leon
Tempranillo, Syrah

In der Nase intensive Frucht, am Gaumen vollmundig, rund, und fruchtig mit leicht beerigen Nuancen. Schön eingebundene Tannine und ein langes, fruchtiges Finale

Viñatigo Ancestrales 2017

94

Viñatigo Ancestrales 2018

89

Bodegas Viñatigo / Teneriffa
Tintilla, Baboso Negro

Blumige Veilchendüfte von Baboso Negro, schwarze Früchte und dunkle Schokolade von Tintilla. Sanfte Kombination von Würze und Intensität, ausgewogen mit gut strukturierten Tanninen

ROTWEIN
RED WINE

ROTWEIN PORTUGAL / RED WINE PORTUGAL

75 CL

Terra do Zambujeiro 2019

88

Quinta do Zambujeiro / Alentejo

Aragonez, Trincadeira, Alicante Buschet, Cabernet Sauvignon

Das Bouquet erinnert an Waldbeeren, Veilchen, Thymian und etwas Rauch.

Dezente Tannine, viel Schmelz und Extraktsüsse, dazu eine leichte Schoko-Kirschnote

ROTWEIN USA / RED WINE USA

75 CL

Fore 2019

68

Vina Robles / Kalifornien

Petit Syrah

Die intensive Nase e

rinnert an Blaubeermarmelade, schwarzen Pfeffer

sowie Sternanis. Am Gaumen zeigen sich Noten von Pflaumen und reifen

Früchten, abgerundet von weichen Tanninen und einem hervorragenden

Frucht- Säurespiel

ROTWEIN SLOWENIEN / RED WINE SLOVENIA

75 CL

Carolina Noir 2018

135

Jakoncic / Goriska Brda

Pinot Noir

Carolina Noir ist von mittelkräftiger granatroter Farbe. Er hat einen eleganten,

intensiven Duft, ist gereift und hat einen ausgeprägten Geruch nach Tabak,

Kaffee und Pflaumen. Im Mund ist der Wein trocken, schmackhaft,

mit feinen reifen Tanninen

GETRÄNKE & SPIRITUOSEN

BEVERAGES & SPIRITS

	dl	CHF
MINERALWASSER & SÜSSGETRÄNKE / MINERAL WATER & SOFT DRINKS		
Allegra ohne Kohlensäure	4.7	6.50
Allegra ohne Kohlensäure	7.7	9.50
Passuger mit Kohlensäure	4.7	6.50
Passuger mit Kohlensäure	7.7	9.50
Coca-Cola	3.3	6
Coca Cola Zero	3.3	6
Sprite	3.3	6
Rivella rot	3.3	6
Organics Ginger Ale	2.5	6
Organics Bitter Lemon	2.5	6
Organics Tonic Water	2.5	6
Organics Ginger Beer	2.5	6
Red Bull	2.5	7
Shorley Möhl	3.3	6
Orangensaft	10	13
Hausgemachter Eistee	10	13
Tomatensaft	2	5
San Bitter	1	5
KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA		
Kaffee, Espresso, Schale, Tee		5.50
Doppelter Espresso		8
Latte Macchiato		7.50
Cappuccino		7
Coretto Grappa		9.50
BIER OFFEN / TAP BEER		
Schützengarten Lager offen	3	6.0
Schützengarten Lager offen	5	9.0
BIER IN FLASCHEN / BEER BY BOTTLES		
Appenzeller Sonnwendig - alkoholfrei	3.3	6
Schützengarten Edelspez	3.3	6.50
Schützengarten Klosterbräu Amber	3.3	7.00
Vadian Pale Ale Hopen Naturtrüb	3.3	7.00
Weisser Engel Weissbier	5	10
Schützengarten Panaché	3.3	6.50
Schützengarten Grapefruit	3.3	6.50

	Alk	CHF
APERITIFS / APERITIFS <i>4cl</i>		
Martini Bianco, Extra Dry	15%	8.50
Campari	23%	8.50
Cynar	17%	8.50
Apenzeller	29%	8.50
Averna	29%	8.50
Jägermeister	35%	9
Pernot	40%	8.50
Fernet Branca	40%	8.50
COGNAC und ARMAGNAC / COGNAC and ARMAGNAC <i>2cl</i>		
Remy Martin VSOP	40%	14
Hennessy XO	40%	24
Carlos Primero	40%	12
CALVADOS / CALVADOS <i>2cl</i>		
Calvados 15 ans Chateau du Breuil	41%	14
WHISKEY / WHISKEY <i>4cl</i>		
Johnnie Walker Red Label	40%	12
Johnnie Walker Black Label	40%	15
Four Roses	40%	12
Jack Daniels	40%	12
Jameson	40%	12
RUM / RUM <i>4cl</i>		
Havana Especial Cuba	40%	12
Havana 3anos	40%	11
Havana 7anos	40%	14
Don Papa	40%	16
LIKÖRE / LIQUOR <i>2cl</i>		
Baileys	17%	8
Kahlua	20%	7
Amaretto di Saronno	28%	8
Sambuca Molinari	40%	7
Berliner Luft	18%	7
Limoncello	30%	7
VODKA / VODKA <i>4cl</i>		
Ketel One Vodka Holland	40%	12
Belvedere	40%	16.50
GIN / GIN <i>4cl</i>		
Hendrick's Distilled in Scotland	41.4%	14
Monkey 47	47%	16
Bombay Sapphire London Dry	40%	12
Tanqueray	47.3%	12
Gin Mare	43%	15
TEQUILLA / TEQUILLA <i>4cl</i>		
Jose Cuervo Especial	38%	8

	Alk	CHF
GRAPPA / GRAPPA 2cl		
Grappa di Prosecco Vergani	40%	9
Grappa Tre Soli Tre	43%	18
Grappa Elisi Invecchiata Berta	43%	12.50
DIGESTIFS / DIGESTIFS 2cl	Alk	CHF
Kirsch	40%	12
Vieille Prune	40%	12
Williams	40%	12
Himbeer Brand	40%	12
Bernerapfel Brand	40%	12
Quitten Brand	41%	12
Vieille Prune Barrique	40%	13
Vieille Apricot	40%	13
Orangen Brand	35%	12
	dl	CHF
Longdrinks Zusatz Red Bull	2.5dl	6
Longdrinks Zusatz Softdrinks	3dl	4

DRINKS & COCKTAILS / DRINKS & COCKTAILS

COSMOPOLITAN	16
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	16
Vodka, Ginger Beer & Limetten	
LONDON MULE	16
Gin, Limette, Ginger Beer & Gurke	
GIN BASIL SMASH	16
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	
NEGRONI	16
Gin, Roter Vermuth, Campari	
NEGRONI S'Bagliato	16
Roter Vermuth, Campari, Prosecco	
AMERICANO	16
Roter Vermuth, Campari, Soda	
AMARETTO SOUR	16
Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss	
WHISKEY SOUR	16
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
PISCO SOUR	16
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
CUBA LIBRE	16
Havana, Cola, Limetten & Soda	

31

CAIPIRINHA CLASSIC	16
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
CAIPIROSHKA	16
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
CAMPARINHA	16
Campari, Limetten, Rohrzucker	
CAIPIROL	16
Aperol, Limetten, Rohrzucker	
CAIPIRISSIMA	16
Weisser Rum, Limetten, Rohrzucker	
CAIPIRETTO	16
Amaretto, Limetten, Rohrzucker	
MOJITO	16
Weisser Rum, Rohrzucker, Limetten, Pfefferminze	
PIÑA COLADA	16
Weisser & dunkler Rum, Ananassaft, Cocosmilch	
APEROL SPRITZ	13
Prosecco, Aperol, Orange & Soda	
HUGO	13
Prosecco, Holunder, Minze, Limette & Soda	
MOCKTAILS / MOCKTAILS	
VIRGIN HUGO (alkoholfrei)	10
Ginger Ale, Holunder, Minze, Limette & Soda	
IPANEMA (alkoholfrei)	10
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker & Soda	

Dekorationen



DEKORATIONEN VIA GIESSEREI

DECORATIONS VIA GIESSEREI



KERZENSTÄNDER 5 - ARMIG / CANDLESTICK 5 - ARMS
(inkl. Kerzen) / (incl. candles)

Höhe: 85cm

Height: 85cm

Mit integriertem Blumenarrangement

With integrated flower arrangement

CHF

25

PREIS AUF ANFRAGE

PRICE ON REQUEST



KERZENSTÄNDER 3 - ARMIG / CANDLESTICK 3 - ARMS
(inkl. Kerzen) / (incl. candles)

Höhe: 63cm

Height: 85cm

Mit integriertem Blumenarrangement

With integrated flower arrangement

15

PREIS AUF ANFRAGE

PRICE ON REQUEST



KERZENSTÄNDER GIESSEREI / CANDLESTICK GIESSEREI
(inkl. Kerzen) / (incl. candles)

Höhe: 11cm

Height: 11cm

INKLUSIVE

INCLUDED



KERZENGLÄSSCHEN / CANDLE JARS
(inkl. Kerzen) / (incl. candles)

Höhe: 6cm

Height: 6 cm

INKLUSIVE

INCLUDED



BUMENGLÄSSCHEN / FLOWER JARS
10x10cm

Eigene Farb - /Blumenwahl möglich

Own colour / flower choice possible

15



TANNENZWEIGE & CHRISTBAUMKUGEL /
FIR BRANCHES & CHRISTMAS TREE BALL **PRO TISCH /**
PER TABLE

15



FEUERTOPF / FIREPOT
Höhe: 125cm

PRO STUNDE/ PER HOUR 100
Height: 125 cm

FEUERSCHALE / FIREBOWL

PRO STUNDE/ PER HOUR 50

BODENFACKELN/ GROUND FLARES
(**rechteckig**) / (square)
28 x 29cm

4 STUNDE/ 4 HOURS 30

EMPFANGSTEPPICH / WELCOMING CARPET **PRO M² / PER M²**
Breite: 2m
Länge: nach Bedarf

9
Width: 2m
Length: as required

AMBIENCETEPPICH/ AMBIENCE CARPET
(**dunkelrot oder silbergrau**) / (dark-red or silver-grey)
Breite: 6m
Länge: 4m

PRO STÜCK / PER PIECE 100
Width: 6 m
Length: 4m

STUHLHUSSEN / CHAIR COVERS
Höhe: 125cm

PREIS AUF ANFRAGE
PRICE ON REQUEST

Partner



KONTAKTE UND PARTNER

CONTACTS AND PARTNERS



TECHNIK / TECHNICS

INVASION Veranstaltungstechnik GmbH
Länggstrasse 19 | CH-8308 Illnau
+41 (0)52 345 04 04 | info@invasion.ch | www.invasion.ch



FLORISTIK & DEKORATION / FLORISTICS & DECORATION

Enzian Floristik
Schaffhauserstrasse 22 | 8006 Zürich
+41 (0)44 350 17 55 | blumen@stiftung-enzian.ch
www.stiftung-enzian.ch



Blumenhaus Nordheim
Wehntalerstrasse 98 | 8057 Zürich
+41 (0) 44 361 21 86 | info@blumen-nordheim.ch
www.blumen-nordheim.ch



Handwerklerin
Weissenhaldenstrasse 7 | 8427 Rorbas
+41 (0)76 220 83 87 | hallo@handwerkerin.ch
www.handwerkerin.ch



Wedding-Dream GmbH
Gewerbe Park | Im Stetterfeld 2 | 5608 Stetten
[+41 \(0\)77 421 08 03](tel:+41774210803) | info@wedding-dream.ch
www.wedding-dream.ch



DJ / DJ

Amadeus Entertainment AG
Dorfstrasse 7 | 8108 Dällikon
+41 (0)44 775 10 00 | info@ae-ag.com
www.amadeus-entertainment.ch



DJ Rikky Rock, Rikky Winegate
Im Alpenblick 1 | 8400 Winterthur
+41 (0)79 937 68 79 | +44 (0)797 080 08 30
booking@tablerockers.ch | www.tablerockers.ch



UNTERHALTUNG / ENTERTAINMENT

Peter Löhmann
Heitersbergstrasse 18 | 5443 Niederrohrdorf
+41 (0)79 436 35 57 | peter@loehmann.ch | www.loehmann.ch



ziegler shows&events
Kirchgasse 13 | 4118 Rodersdorf
+41 (0)78 888 18 53 | info@feuershow.ch | www.feuershow.ch



PokerAcademy, C. Chinello
Sellenbüren 57 | 8143 Stallikon
+41 (0)44 710 30 10 | info@pokeracademy.ch
www.pokeracademy.ch



DinnerKrimi
Birmensdorferstrasse 198 | 8003 Zürich
+41 (0)44 450 1327 | info@krimi.ch | www.dinnerkrimi.ch



FOTOGRAF / PHOTOGRAPH

fotoya, Barbara Werren
Lagerplatz 6 | 8400 Winterthur
+41 (0)79 336 93 80 | info@fotoya.ch | www.fotoya.ch



Photography by Monique Heylmann
Kirchgasse 33 | 8302 Kloten
+41 (0)76 571 49 39 | mh@moniqueheylmann.ch
www.moniqueheylmann.ch



CONDITOR / CONDITOR

Nefis Torten
Regensbergstrasse 235 | 8050 Zürich
+41 (0)76 503 69 65 | info@nefistorten.ch | www.nefistorten.ch



MOBILIAR / MOBILIAR

rent-a-lounge ag
Oberebenestrasse 49 | 5620 Bremgarten
+41 56 470 25 18 | info@rent-a-lounge.ch | www.rent-a-lounge.ch