

Alpsau Metzgete

Auch dieses Jahr haben wir vier 100 kg-Bio-Alpsauen* vom Schnörkli bis zum Schwänzli selber verarbeitet. Die Kleinen Teller sind modern zubereitet (dieses Jahr mit asiatischen und

italienischen Einflüssen), die Grossen Teller traditionell (Schlachtplatte usw!). Auf der Rückseite finden Sie wie immer die Ziegelhütte-Klassiker. En Guete!

*Die Schweine sind eine Mischung aus Schweizer Landschwein und Turopolje, einer alten und seltenen Rasse aus Kroatien. Sie sind auf Gut Rheinau in Freilandhaltung geboren und verbrachten den ganzen Sommer auf einer Alp im Simmental.

Kleine Teller

Bio-Alpsau

Blut & Quitte

Blutcrème, Pane Carasau & Quitten-Bellini-Shot

11

Gyoza

gebratene Teigtaschen, Hackfleisch, Ponzu, Chili & Edamame

14

Belly & Crispy Skin

Rosenkohl & Anisbutter

14

Fuss & Speck

geschmorte Zwiebeln & Dörr-Pflaumen

12

Consommé Pho Style

Pulled Pork, Zimt, Sternanis, Sprossen, Frühlingszwiebel & Minze

13

Porchetta di testa

Kopfwurst, Fenchelsamen, Knoblauch, Zitrone, Peperoncini, Radiesli, Rucola & Pecorino

13

Öhrli

feingeschnitten, Lauchzwiebeln, Lattich, Ingwer, Koriander & Limette

11

Vegetarisch

Tempura

Topinambur & Kapern-Mayonnaise

13

Rande

Cicorino rosso, Orange & Oliven

13

Lauch

süss-sauer, türkischer Hirtenkäse & Korinthen

11

Carpaccio

Weisskabis, Kohlräbli, Sauerrahm & Dill

12

Bittersalat

Radicchio, Brüsseler, Randensprossen, Granatapfel, Ahornsirup & Pistazien

12

Tarte

caramelisierter Knoblauch, Ziegenfrischkäse, kandierte Zitronenschale & Kresse

12

Grosse Teller

Bio-Alpsau

Blut- und/oder Leberwurst

Stampfkartoffeln, Sauerkraut & Apfelschnitzli

25

Speck & Geräuchtes

Sauerkraut & Salzkartoffeln

28

Schlachtplatte

Ab 2 Personen

Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Schwänzli, Schnörkli, Wädli, Füessli, Geräuchtes, Speck, Sauerkraut, Kartoffeln & Apfelschnitzli

45 pro Person

Schlachtteller

Blutwurst, Leberwurst, Geräuchtes, Speck, Sauerkraut, Kartoffeln & Apfelschnitzli

35

Bratwurst

hausgemacht mit Leber & Orange & gebratene Polenta

26

Involtini

Ricotta, Rohschinken & Risotto mit Zitrone & Kapern

34

Ziegelhütte-Klassiker

Gartensalat

Herbstblätter & Gemüse
10.50

Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti
39/33

Kalbsleberli

mit Rösti
36/30

Kalbs-Cordon bleu

mit Pommes Frites
42

Ziegelhütte Burger

100% Fleisch, ohne Brötli,
mit Ziegelhütte Fries & Sambal-
Mayonnaise
32

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

ab 600 g
4 Wochen trockengereift
13/100 g

Long Ribs vom Rind

ab 2 Personen
34 pro Person

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Stampfkartoffeln — 7

Gebratene Polenta — 7

Salzkartoffeln — 7

Pommes Frites — 7

Risotto — 8

Ziegelhütte Fries — 8

Im Rindsfett doppelt frittierte
Pommes

Sambal-Mayonnaise — 3

Vegi

Kürbis vegan

Blaue Kartoffeln, Pastinake, rote
Zwiebeln, Rüebl, Mandelmilch,
Sesam, Limone, Sumach, Thymian
& geröstetes Fladenbrot
28

Ravioli

Waldpilze, Birne & Thymian
29

Herkunft unserer Produkte

Rind (Côte de Boeuf, Long Ribs) und
Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen;
Angus-Rind (Burger) von Holzen-
fleisch, Ennetbürgen; Kalb von
Metzgerei Reif; Ravioli von Patrizia
Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden
stehen Ihnen gerne bei Fragen zu
Allergenen zur Verfügung.

Dessert & Käse

Öpfelchüechli

mit Vanillesauce — 11

Saure Zwetschgen

mit Vanilleglacé — 12

Grapefruit

Sorbet & Prosecco — 10

Vermicelles

mit Meringues und Rahm — 12/9

Meringues

mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-
Minzeglacé — 13

Hausgemachte Kuchen

Nach Tagesangebot

Coupe Nesselrode

14/11.50

Eiskaffee

12/9.50

Coupe Dänemark

12/9.50

Glacé

hausgemacht: Erdbeer, Birne, Apfel,
Molke, Sauerrahm-Minze
4.50/Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi
3.50/Kugel
mit Rahm + 1.50

Käse

Epoisses

mit Kümmel-Knäcke Brot — 10

BEST OF PIG

ab 2 Personen
CHF 69.– / Person

APERITIVO

Quitten-Bellini & homemade Snacks

DREIGÄNGER

in die Mitte serviert

Porchetta di testa

Kopfwurst, Fenchelsamen, Knoblauch, Zitrone, Peperoncini, Radiesli, Rucola & Pecorino

Fuss & Speck

geschmorte Zwiebeln & Dörr-Pflaumen

Consommé Pho Style

Pulled Pork, Zimt, Sternanis, Sprossen, Frühlingszwiebel & Minze

Bittersalat

Radicchio, Brüsseler, Randensprossen, Granatapfel, Ahornsirup & Pistazien

Gyoza

gebratene Teigtaschen, Hackfleisch, Ponzu, Chili & Edamame

Belly & Crispy Skin

Rosenkohl & Anisbutter

Involtini

Risotto, Zitrone & Kapern

DESSERT

Grapefruit-Sorbet

BEST OF VEG

ab 2 Personen
CHF 63.– / Person

APERITIVO

Quitten-Bellini & homemade Snacks

DREIGÄNGER

in die Mitte serviert

Carpaccio

Weisskabis, Kohlräbli, Sauerrahm & Dill

Lauch

süss-sauer, türkischer Hirtenkäse & Korinthen

Tempura

Topinambur & Kapern-Mayonnaise

Bittersalat

Radicchio, Brüsseler, Randensprossen, Granatapfel, Ahornsirup & Pistazien

Gyoza

gebratene Teigtaschen, Shiitake, Chinakohl, Ponzu, Chili & Edamame

Rosenkohl

Anisbutter

Risotto

Ricotta, Oliven, Rucola & Orangenzeste

DESSERT

Grapefruit-Sorbet