

# 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