

Alpsau Metzgete

Unsere vier 100 kg-Alpsauen hatten ein sehr glückliches Leben in Rheinau und auf einer Berner Oberländer Alp. Wie es sich für eine rechte Metzgete gehört, haben wir alle Teile der Tiere verwendet, vom Schnörkli bis zum Schwänzli. Die Kleinen Teller sind aufregend modern zubereitet und eignen sich auch für in die Tischmitte zum

Teilen. Die Grossen Teller sind wohltuend traditionell. Für Vegis: Sechs Kleine sowie drei Grosse Teller sind voll vegetarisch. Auf der Rückseite finden Sie wie immer die Ziegelhütten-Klassiker, darunter auch den Puschlaver Reh Rücken. En Guete mitenand!

Kleine Teller

Bio-Alpsau

Skin & Gin

Crispy Skin, Gurkensalsa & Gin-Shot
12 / 8 ohne Gin

Schinkenbrötli

Rauchschinken, Griebenschmalz,
Rotkabis & Rettichpickles
11

Crispy Belly

Sesam-Kimchi
14

Porchetta Di Testa

Kopfwurst, Fenchelsamen,
Knoblauch, Zitrone & Pecorino
13

Black Pudding

Gebackenes Blut, Apfel, würzige
Kräuter & Röstzwiebeln
14

Öhrli

Feingeschnitten, Lauchzwiebeln,
Ingwer, Koriander, Limette, Minze
& Chili
11

Vegi

Tempura

Blumenkohl & Anis-Mayo
13

Topinambur

Salzzitrone & Thymian
11

Carpaccio

Kohlräbli aus der Glut, Olivenöl,
Zitrone, Kapern & Kresse
12

Bittersalat

Radicchio, Brüsseler, Randensprossen,
Granatapfel, Ahornsirup,
Pinien & Orangenschale
12

Rande

Farbige Randen, Ziegenricotta,
Babykale, Mangoldblätter &
Apfelessig
14

Rosenkohl

Federkohl, Labneh, Chili &
Knoblauch
13

Grosse Teller

Bio-Alpsau

Blut- und/oder Leberwurst

Stampfkartoffeln, Sauerkraut &
Apfelschnitzli
24

Bratwurst

Hausgemacht, schwarzer Pfeffer,
weisse Bohnen & Salbei
26

Speck & Geräuchtes

Sauerkraut & Salzkartoffeln
28

Schlachtplatte

Ab 2 Personen

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

Metzgeteteller

Blutwurst, Leberwurst, Geräuchtes,
Speck, Sauerkraut, Kartoffeln &
Apfelschnitzli
35

Kotelett Japanese Style

Paniert & pikanter Dip
28

Slow'n'low & Tagliata

Vom Holzkohlegrill, Knoblauch &
Speckbutter
35

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Stampfkartoffeln — 7

Weisse Bohnen mit Salbei — 7

Im Rindsfett doppelt frittierte
Pommes — 8

Pommes Frites — 7

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 und Chili-Öl
31

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

ab 600 g
4 Wochen trockengereift,
13/100 g

Long Ribs vom Rind

ab 2 Personen
34 / Pers.

Beilagen

Tagesgemüse — 8
Stampfkartoffeln — 7
Weisse Bohnen mit Salbei — 7
Im Rindsfett doppelt frittierte
Pommes — 8
Pommes Frites — 7

Rehrücken (ab 2 Pers.)

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Apfel und Preiselbeeren
58

Pfeffer nach Jagd

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni,
Apfel und Preiselbeeren
36

Vegi

Kürbis vegan

Blaue Kartoffeln, Pastinake, rote
Zwiebeln, Mandelmilch, Tahini,
Limone, Sumach, Thymian &
geröstetes Pitabrot
27

Alpkäse-Ravioli

mit Wirz, Rahm & Peterli
28

Wild ohne Wild

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
Apfel, Preiselbeeren, Marroni
31

Dessert & Käse

Öpfelchüechli

mit Vanillesauce — 11

Saure Zwetschgen

mit Vanilleglacé — 12

Vermicelles — 9/12

Kaffeeflan mit Rahm — 9

Meringues mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein

mit Sauerrahm-Minze-Glacé — 13

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Nesselrode — 14
Eiskaffee — 12
Coupe Dänemark — 12
Bananensplit — 14

Glacé

hausgemacht: Marroni, Birne, Apfel,
Sauerrahm-Minze
4.50/Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50/Kugel
mit Rahm + 1.50

Käse

Blaus Wunder mit kandiertem
Stangensellerie
10