



Der Lenz ist da – und mit ihm die Spargeln, zwei Gitzi und ein Kalb!

Mit den beiden Gitzis von Toni Odermatt aus Stans unterstützen wir die Erhaltung der Toggenburgerziegen und eine nachhaltige Berglandschaft. Zeuss, unser Kalb mit Hörnern, kommt vom Biohof Nesseli aus der Hochmoorgegend bei Rothenturm.

Neben dem Nose-To-Tail-Prinzip (alles vom Tier wird verwendet und alles ist hausgemacht) bleiben wir auch unseren kleinen Tellern treu. Diese eignen sich nicht nur als Vorspeise, sondern auch wunderbar für in die Mitte des Tisches zum Teilen.

Wer es traditioneller mag, findet alle unsere Klassiker auf der Rückseite. So oder so: En Guete!

Kleine Teller

Gemüse		Kalb
Spargel Tempura & Yuzu 13	Broccoli Grilliert, Soja, Limette, Chili & Sesam 9	Krokette & Innerei Koriander, Limone & grüne Chilis 12
Rhabarber Meersalzrande, rote Zwiebel, Peterli & Jersey Blue 12	Ei Frittiert, Estragonmayonnaise & Kräutersalat 11	Tagliata Mönchsbart, grillierte Zitrone & Haselnüsse 18
Fenchel Favebohnen & Quinoa-Vinaigrette 11	Gitzi	Currywurst Tomate, Madrascurry, Dhal & Linsencrackers 14
Erbse Süss-sauer, Zwiebel, Erbsenpurée, Ziegenfrischkäse & Brotchips 12	Leber Caramelisierte Zwiebel & Johannisbeeren 11	Kopf Sulz, Radiesli, Kohlräbli, Spargel, Meerrettich & Liebstöckel 11
	Schulter Kichererbsenpurée, Zitrone, Peterli & Mandeln 14	Tatar Filet, Eierschwämmli & Sauerklee 21

Grosse Teller

Weisse Spargeln mit Löwenzahn, Estragon, Sauce Hollandaise & kleinen Kartoffeln — 31

Gitzi-Ragoût mit Frühlingsgemüse & kleinen Kartoffeln — 36

Vom Holzkohlegrill, serviert, mit hausgemachten, im Rindsfett frittierten Pommes & Zitronenbutter oder Kräuter-Chiliöl nach Wahl:

Kalbspaillard — 39

Kalbssteak 200 g — 52

Gitzirücken ab 2 Personen — 42 / Person

Gitzischulter slow'n'low für 2 Pers. — 76 / für 3 Pers. — 114

Tagesgemüse — 8

Kleine Kartoffeln — 8

Ziegelhütte-Klassiker

Gartensalat

Frühlingsblätter & Gemüse
10.50

Tagessuppe

9.50

Ravioli

Ricotta, Spargel & Bärlauch
28

Schwartenmagen

mit Kräuter-Vinaigrette
13

Holzbrett

mit Fleisch & Wurst
25

Holzbrett

mit Fleisch, Wurst & Chäs
25

Wienerschnitzel

mit Pommes Frites
42

Zürigschnätzlets

mit Rösti
39 / 33

Kalbsleberli

mit Rösti
36 / 30

vom Holzkohlegrill

serviert mit hausgemachten
Pommes & Kräuter-Chiliöl:

Burger

100 % Fleisch,
hausgemachtes Ketchup
31

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift,
ab 600 g
16 / 100 g

Wurstsalat

einfach / garniert
14 / 19

Wurst-Chässalat

einfach / garniert
15 / 20

Chässchnitte

18

Fleischchäs

mit Pommes Frites /
+ Spiegelei
19 / 22

Herkunft unserer Produkte

Bio-Kalb vom Nesselhof in Rothenturm;
Gitzi von Toni Odermatt in Stans;
Weiderind von Eric Meili in Bubikon
ZH; Kalb vom Schrofenhof in
Kreuzlingen und Metzgerei Reif, Zürich;
Ravioli von Patrizia Fontana; Weisser
Spargel aus Rafz; Grüner Spargel aus
Italien

Dessert

FrISCHE Erdbeeren — 9

Rhabarberkompott, Joghurt
und Pistazien — 12

Warmes Schoggiküchlein
mit hausgemachtem
Sauerrahm-Minzeglacé — 13

Meringues mit Rahm — 10

Schokoladenganache mit
Erdbeeren — 12

Hausgemachte Kuchen
nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Romanoff — 14

Eiskaffee — 12

Coupe Dänemark — 12

Bananensplit — 14

Glacé

hausgemacht: Sauermilch,
Birne, Erdbeer, Sauerrahm-
Minze — 4.50 / Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone,
Schoggi — 3.50 / Kugel

mit Rahm + 1.50

Käse

Käseteller mit 3 Sorten
Käse, dazu hausgemachtes
Früchtebrot
(Bergheublume, Sennenfladen
& Dallewiler Geiss)

19