

I Build This

Garden

For Us

Unser Gemüsegarten – er befindet sich hinter der Trinkhalle - steht nun in voller Blüte. Täglich ernten wir frisches Gemüse wie Zucchetti, Mangold, Salate, Tomaten, Chilis, Kräuter usw. für die Küche (und Blumen für auf die Tische). Machen Sie doch nach dem Essen einen kleinen Spaziergang dorthin, er ist wunderschön! Etwas weiter hinten am Waldrand sind übrigens die Weiden, wo unsere Lämmer aufgewachsen sind.

Neben dem Nose-To-Tail-Prinzip und der Liebe zum Hausgemachten bleiben wir auch den 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 sowie erstklassiges Fleisch vom Holzkohlegrill auf der Rückseite.

Insgesamt sind dreizehn Gerichte vegetarisch. Ohne Desserts.

Herkunft unserer Produkte
alle Kräuter aus unserem Garten;
Angus Beef (Second Cuts, Longribs & Burger) & Lamm von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Schwamendinger Lämmer von Odilo Fässler (Slow'n'low); Angus-Limousin Rind 100% grasgefüttert (Tatar) von Eric Meili, Bubikon; Bio-Sau von Hans und Wurst Naturmetzger, Rheinau; Kaninchen von Felix Näf, Aargau; Rind (Côte de Boeuf, Entrecôte) & Kalb vom Schrofenhof in Kreuzlingen; Kalb Metzgerei Reif, Zürich; Ravioli von Patrizia Fontana

Allergene: Fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Kleine Teller

Gazpacho

Fast spanisch, eisgekühlt, Tomate, Gurke, Peperoni, Brot und etwas Schärfe

11

Fenchel

Saubohne, roter Quinoa und hausgemachter Holunderblüten-Essig

11

Pomodori

Farbige Tomaten verschiedener Sorten, Oliven und Rucola

12

Tsatsiki

Abgehängter Joghurt, junger Knoblauch, Gurke, frittierte Kapern und Pitabrot

10

mit hausgem. Bio-Rohschinken

17

Burrata

Lavendel und Olivenöl

13

Aubergine

Weichgeschmort und kalt serviert als Tartar, Minze, Basilikum, Limonen, Chili und Ciabatta

13

Rinds-Tatar

Eierschwämmli, Brunnenkresse und Sbrinz

19

Forelle

geräucht, Zucchini carpaccio, Zitronenöl, Sauerrahm, Roggenbrotchips und Fenchelkraut

16

Beef Salad

Siedfleisch, Radiesli, Rettich, Bohnen, Blutampfer und Estragon

14 / 28

Grosse Teller

Kichererbsen

Mangold, Spinat, rote Zwiebeln, Zitrone und Ziegenfrischkäse

28

Sommergemüse

Vom Grill, Maggikrautpesto und Zwiebfocaccia

28

Tagliata

vom Biosäuli, Pfirsich, Kräuterseitlinge, Oregano und Rucola

35

Kaninchen

Geduldig geschmort, Knoblauch, Oliven, Rosmarin und Couscous

36

Ziegelhütte Burger

100% Fleisch, ohne Brötli, hausgemachte, im Rindsfett frittierte Pommes & Kräuter-Chili-Öl

31

Vom Holzkohlegrill

Alle serviert mit Kräuter-Chiliöl.

Rinds-Steak

Second Cut
27

Rinds-Entrecôte

38 (200 g)

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift, ab 600 g
13/100 g

Kotelett von der Biosau

28

Long Ribs vom Rind

Ab 2 Personen
34 / Pers.

Lamm Gigotsteak

32

Lamm Ribs

27

Hausgemachte Wurst

vom Poulet mit Zitronengras und grünem Chili
19

Slow'n'Low

Stundenlang im Green Egg geschmortes Grosse Pièce.
Fragen Sie den Grillchef nach dem Tagesangebot!

Beilagen

Tagesgemüse aus unserem Garten — 8
Grilliertes Sommergemüse — 10
Tomatensalat und Zwiebeln — 7
Kartoffelsalat — 7
Im Rindsfett frittierte Pommes — 8
Pommes frites — 7

Ziegelhütte-Klassiker

Gartensalat

Frühlingsblätter & Gemüse
10.50

Tagessuppe

9.50

Schwartenmagen

mit Kräuter-Vinaigrette
13

Holzbrett

mit Fleisch & Wurst
mit Fleisch, Wurst & Chäs
25 / 25

Wienerschnitzel

mit Kartoffelsalat
42

Zürigschnätzlets

mit Rösti
39/33

Kalbsleberli

mit Rösti
36/30

Ravioli

Ricotta, Tomaten und Oregano aus unserem Garten
28

Wurstsalat

einfach / garniert
14/19

Wurst-Chässalat

einfach / garniert
15/20

Chässchnitte

18

Fleischchäs

mit Pommes Frites /
+ Spiegelei
19/22

Dessert

FrISCHE Erdbeeren — 9.50

Aprikosenkompott & Sauermilchglacé — 12

Holunderblüten-Granita, Sommerbeeren und Crème Fraîche — 13

Meringues mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein mit hausgemachtem Sauerrahm-Minze-glacé — 13

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

Dzorette aus Rougemont

Rohmilch mit gerösteten Fichtennadeln & hausgemachtem Tannenschössling-Honig
10