

I Build This

Garden For Us

Unser Gemüsegarten hinter der Trinkhalle steht nun in voller Blüte. Fast täglich ernten wir frisches Gemüse wie Zucchini, Mangold, Salate, Chilis sowie Gewürzkräuter für die Küche und auch die Kräuter für unseren hausgemachten Eistee. Etwas weiter hinten am Waldrand sind übrigens die Weiden, wo unsere drei Schwamendinger Lämmer herkommen.

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.

Kleine Teller

Snacks

Mixed Pickles — 5

Mandeln, Angostura & Rosmarin — 5

Grüne Cerignola-Oliven — 5

Homemade Coppa, geräucht — 9

Cured Beef, Trockenfleisch — 9

Kirschen-Gazpacho

Fast spanisch, eisgekühlt, Tomate, Gurke, Peperoni, Kirschen & etwas Schärfe

10

Carpaccio

Grüne und gelbe Zucchini, Sauerrahm, Piemonteser Haselnüsse & Basilikum

12

Hummus

Kichererbsen, Tahini, Sumach, Oregano & Pitabrot

10

Aubergine

Geröstet und kalt serviert, Labneh, Schafskäse, Minze & Granatapfel

13

Pilze

Kräuterseitlinge, Pfirsich, Majoran & Rucola

13

Bufala

Büffelmozzarella & Tomatensalsa

14

Bohnen

Olivenöl, Knobli, Zitrone, Meersalz

11

Porchetta

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

13

Lachsforellen-Tatar

Saiblingsrogen, Sauerrahm, Dill, Gurke & Roggenbrotchips

18

Beef Salad Thai Style

Roasted Beef, Soja, Limette, Chilis, Bohnen, Rettich, Lattich, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Koriander

14 / 28

Grosse Teller

Tempura

Alles an Gemüse, was unser Garten so hergibt und anderes Schweizergemüse & Sambal-Mayonnaise

28

Ravioli al Pesto

Genovese

Ricotta, Basilikumpesto, Kartoffeln & grüne Bohnen

29

Sommergemüse

Aubergine, Peperoni, Zucchini, Tomätli, Eierschwämmli, Rucola & Quinoa vinaigrette

31

Sommergemüse mit Tagliata

Rosagebratene Pluma (Schnitt aus dem Rücken) vom Biosäuli

36

Hacktättschli

vom Kalb, Kartoffelstampf, Zitrone, Kapern & geröstete Peperoni

32

Hausgemachte Wurst

Lamm mit Minze, Kreuzkümmel & Chilis, dazu Bulgursalat

26

Klassiker

Gartensalat

Sommerblätter & Gemüse

10.50

Schnitzel

Panierte Kalbsschnitzel mit brauner Kapernbutter, Sardellen & Kartoffelsalat

42

Kalbsschnitzlets Züri

mit Rösti

39 / 33

Kalbsleberli

mit Rösti

36 / 30

Burger

100% Fleisch, ohne Brötli, mit Ziegelhütte Fries & Tomatensalsa

32

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift, ab 600 g

13 / 100 g

Long Ribs vom Rind

72 Stunden konfiert

Für 2 Personen

35 pro Person

Skirt Steak

27

Grillplatte

Rindstagliata, Slow'n'low (Tagesangebot) und hausgemachte

Wurst mit Tomatensalsa & Chiliöl

Ab 2 Personen

42 pro Person

Slow'n'Low

Stundenlang im Green Egg geschmortes Grosse Pièce.

Fragen Sie den Service nach dem

Tagesangebot!

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

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Bulgursalat — 8

Tomatensalat mit Zwiebeln — 8

Kartoffelstampf — 8

Kartoffelsalat — 8

Pommes — 7

Ziegelhütte Fries — 8

Im Rindsfett doppelt frittierte Pommes

Herkunft unserer Produkte

Schwamendinger Lamm von Odilo Fässler; Rind (Côte de Boeuf, Long Ribs, Second Cuts) und Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Angus-Rind (Skirt Steak, Burger) von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Bio-Sau (Pluma) von Hans und Wurst Naturmetzger, Rheinau; Molkensäuli von Toni Odermatt, Stans; Kalb von Metzgerei Reif; Lachsforelle vom Forellenhof Spielhofer, Luzern; Ravioli von Patrizia Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Dessert & Käse

Himbeermousse — 9.50

Nektarine

Grilliert, Mandelstreusel & Sauermilchglacé — 12

Holunderblüten-Gurken-Granita

Sommerbeeren & Crème Fraîche — 13

Meringues

mit Rahm — 10

Warmes

Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzglacé — 13

Frische Erdbeeren — 9.50

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Romanoff — 14 / 11.50

Eiskaffee — 12 / 9.50

Coupe Dänemark — 12 / 9.50

Glacé

hausgemacht: Birne, Erdbeer, Sauerrahm-Minze, Sauermilch

4.50 / Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50 / Kugel

mit Rahm + 1.50

Käse

Chèvre

Geisskäse in Asche & Lavendel — 10