

I Build This

Garden

For Us

Noch immer ernten wir in unserem Garten täglich frisches Gemüse: Rübli und Chilis in allen Formen und Farben, Tomaten, Zwiebeln, Mangold, Zucchini, Kürbis.. Die Rehe, die einiges davon weggeputzt haben, müssen nun auf der Hut sein: Gleich zwei Jagdgesellschaften (Dübendorf und Hardwald-Opfikon) beliefern uns mit Wild aus den umliegenden Wäldern, das wir für Sie auf spätsommerliche Art zubereiten (bis 19. Sept).

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 das Traditionelle mag, findet auf der Rückseite alle unsere Klassiker sowie erstklassiges Fleisch vom Holzkohlegrill.

Insgesamt sind dreizehn Gerichte vegetarisch. Ohne Desserts ;). En Guete!

Herkunft unserer Produkte
alle Kräuter aus unserem Garten;
Angus Beef (Second Cuts & Burger) & Lamm von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Schwamendinger Lämmer von Odilo Fässler (Wurst); Bio-Sau von Hans und Wurst Naturmetzger, Rheinau; Rind (Long Ribs, Côte de Boeuf & Entrecôte) & Kalb vom Schrofenhof in Kreuzlingen; Kalb Metzgerei Reif, Zürich; Ravioli von Patrizia Fontana

Allergene: Fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Kleine Teller

Tempura

Was der Garten so hergibt
Soja, Ingwer, Limone, Sesamöl
14

Fenchel

Saubohne, roter Quinoa und hausgemachter Holunderblüten-Essig
11

Pomodori

Farbige Tomaten verschiedener Sorten, Oliven und Rucola
12

Kräuterseitling

Pfirsich und Oregano aus dem Garten
14

Burrata

Lavendel und Olivenöl
13

Aubergine

Weichgeschmort und kalt serviert als Tartar, Minze, Basilikum, Limonen, Chili und Ciabatta
13

Reh-Tatar

Belper Knolle, Brunnenkresse
19

Pâté & Salsiz vom Reh

mit hausgemachtem Knäckebrot
19

Forelle

geräucht, Zucchinicarpaccio, Zitronenöl, Sauerrahm, Roggenbrotchips und Fenchelkraut
16

Grosse Teller

Kichererbsen

Mangold, Spinat, rote Zwiebeln, Zitrone und Ziegenfrischkäse
28

Sommergemüse

Vom Grill, Maggikrautpesto und Zwiebfocaccia
28

Tagliata vom Reh

Rehrücken, Bohnen, Eierschwämmli, Linsen und Rucola
48

Rehragoût

Steinpilz, Holunderbeersauce, Griess-Gnocchi
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 vom Biosäuli

28

Long Ribs vom Rind

Ab 2 Personen
34 / Pers.

Lamm Gigotsteak

32

Merguez

Hausgemachte, scharfe Lammwurst
19

Slow'n'Low

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

Beilagen

Unser Gartengemüse — 8
Grilliertes Sommergemüse — 10
Tomatensalat und Zwiebeln — 7
Kartoffelsalat — 7
Im Rindsfett frittierte Pommes — 8
Pommes frites — 7

Ziegelhütte-Klassiker

Gartensalat

Blattsalate & Gemüse
10.50

Tagessuppe

9.50

Schwarzenmagen

mit Kräuter-Vinaigrette
13

Holzbrett

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

Wienerschnitzel

mit Pommes Frites
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

Himbeermousse — 9

Reineclaude-Kompott & Sauermilchglacé — 12

Holunderblüten-Granita, Sommerbeeren und Crème Fraîche — 13

Meringues mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzeglacé — 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