

I Build This

# Garden For Us

Unser wunderschöner Gemüsegarten hinter der Trinkhalle steht nun in voller Blüte. Jede Woche ernten wir dort frisches Gemüse und Beeren für die Küche sowie Kräuter für unseren Eistee. Aus den umliegenden Wäldern bringen uns die Jäger und Jägerinnen Rehe, die wir für Sie auf spätsommerliche Art zubereiten.

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  
Oliven — 5  
Geröstete Nüsse — 5  
Coppa — 12

### Aubergine vegan

Basilikum, Limone, Chili & Ciabatta  
13

### Pilze vegan

Kräuterseitlinge, Pfirsich, Majoran  
& Rucola  
16

### Kopfsalat vegan

Mit 70er Jahre-Dressing  
11

### Rande

*aus unserem Garten*  
Kreuzkümmel, Knoblauch, Honig,  
Thymian & Schafskäse  
14

### Burrata

Tomatensalsa mit *Tomaten aus*  
*unserem eigenen Garten*, rote  
Zwiebeln, Minze & Granatapfel  
15

### Bohnen vegan

Olivenöl, Knobli, Zitrone  
*Jeden Tag soviel wie der Garten*  
*hergibt!*  
11

### Swiss Lachs

Roh, Limette, Zwiebel, Koriander,  
Chili & Stangensellerie  
18

### Reh-Carpaccio

Estragon & Americanotraube  
21

### Hacktätschli

vom Sommerreh, Salsa aus  
Frühlingszwiebel, Ingwer & *rotem*  
*Shiso aus unserem Garten*  
15

## Grosse Teller

### Fritters

*Zucchini aus unserem Garten*,  
Tropea-Zwiebeln, Erbsen, Labneh &  
Minze  
31

### Zitronen-Ravioli

Datterini-Tomaten, Taggiasca-  
Oliven, Kapern & Olivenöl  
29

### Büffel-Mozzarella

*Tomaten aus dem eigenen Garten*,  
rote Zwiebeln & Rucola  
28

### Sommergemüse vegan

Aubergine, Peperoni, Zucchini,  
Tomätli, Eierschwämmli, Rucola &  
Belugalinsen-Vinaigrette  
28

### Sommergemüse mit grilliertem Swiss Lachs

38

### Sommergemüse mit Lammkoteletts

40

### Sommer-Reh

Ragoût, Steinpilze & gebratene  
Polenta  
38

### Reh-Tagliata

*Holunder aus unserem Garten*,  
Süsskartoffeln, Knoblauch &  
Angostura  
42

### Hausgemachte Wurst

Wurst vom Bio-Rind mit Piment  
d'Espelette, Minze & Kreuzkümmel,  
dazu Freekeh & Cannellini-Bohnen  
26

---

# Klassiker

---

## Schnitzel

Panierte Kalbsschnitzel mit brauner Kapernbutter, Sardellen & Pommes Frites

42

## Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti

39/33

## Kalbsleberli

mit Rösti

36/30

## Cheese Burger

Fleisch medium gebraten, mit Sterneberger Käse, Ziegelhütte Fries und hausgemachter BBQ-Sauce

32

---

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Vom Holzkohlegrill

---

### Côte de Boeuf

vom Weiderind

4 Wochen trockengereift, ab 600 g

13/100 g

### Long Ribs vom Rind

72 Stunden konfiert, für 2 Personen

35 pro Person

### Skirt-Steak

28

---

## Beilagen

---

Tagesgemüse — 8

Freekeh & Bohnen — 8

Tomaten-Zwiebelsalat — 8

Pommes Frites — 7

Ziegelhütte Fries — 8  
im Rindsfett doppelt frittierte Pommes

Sambal-Mayonnaise — 3

## Gartensalat

Sommerblätter & rohes Gemüse an unserem Hausdressing

10.50

## Wurst-Chäs-Salat

20

## Chässchnitte

18

## Fleischchäs

mit Pommes Frites / + Spiegelei

19 / 22

---

## Herkunft unserer Produkte

Sommerreh aus den umliegenden Wäldern; Bio-Rind (Wurst) von Hans und Wurst, Rheinau; Kalb und Rind (Côte de Boeuf, Long Ribs) vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Zürcher Lamm von der Metzgerei Reif; Angus Rind (Brisket, Burger, Skirt-Steak) von Holzen Fleisch, Ennetbürgen; Coppa (Capocollo) aus Martina Franca, I; Swiss Lachs aus Lostallo, Misox GR; Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich

---

# Dessert & Käse

---

## Mini-Dessert

Mandelchüechli mit Johannis- und Stachelbeeren aus unserem Garten und Crème fraîche

7

## Zwetschgen-Kompott

mit Kardamomglacé

12

## Sommerbeeren

mit Zitronen-Mascarpone-Crème

12

## Warmes Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzglacé

13

## Hausgemachte Kuchen

Beerenquark, Linzertorte, Rüepli, Schoggi

je 6

## Meringues

mit Rahm

10

## Caprino fresco

Ziegenkäse mit Lavendel

12

## Coupe Romanoff

14 / 11.50

## Eiskaffee

12 / 9.50

## Coupe Dänemark

12 / 9.50

## Glacé

Hausgemacht:

Erdbeere, Birne, Sauermilch, Sauerrahm-Minze, Kardamom

pro Kugel 5

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

pro Kugel 3.50

mit Rahm + 1.50