



---

## Kleine Teller

---

### Snacks

Mixed Pickles — 5

Mandeln, Angostura & Rosmarin — 5

Marcheggiane-Oliven — 5

Homemade Lardo — 12

### Spinat & Ei

pochiertes Ei, Wurzelspinat & Pimentöl

12

### Kerbelwurzel

In Butter gebraten, Thymian, Peperoncini & Meersalz

11

### Kürbis

Joghurt, Limette, Sesam & Koriander

12

### Chèvre chaud

Roher Rosenkohl & Birne

14

### Red Light

Rotkabis, Rande, rote Zwiebel, Granatapfel, Kerbel & Sauerrahm

12

### Bittersalat

Wintersalate, Orange, Randensprossen & Ahornsirup

12

### Paté

Entenleber, Belperknolle, Birnensorbet & Briochetoast

18

### Carne cruda

Kalbstatar, Sbrinz & Fenchelcarpaccio

21

### Markbein

Kräuterbrösmeli & Weisskabispickles

12

### Lachsforelle

Hausegebeizte Lachsforelle, Saiblingsrogen, Senf, Dill, Honig, Radiesli, Brunnenkresse & crispy Buchweizen

18

---

## Grosse Teller

---

### Fritters

Schwarzwurzel, Pastinake & Kreuzkümmel-Labneh

28

### Ravioli

Sellerie, Schwarzkohlpesto & Haselnüsse

29

### Kartoffeltätschli vegan

Sellerie, grillierter Lauch, Flower Sprouts, rote Zwiebeln, Kapern-Schnittlauchvinaigrette

31

### Château Briand

ab 2 Personen  
mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes Frites

59 pro Person

### Tagliata

Kalbsfilet-Tagliata, gebratene Kartoffeln, Rosenkohlblätter & Rosmarinjus

46

### Entenconfit

à l'orange mit Polenta Fries

41

### Boeuf Bourguignon

mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelstampf

36

### Frutiger Zander

Gerste, Molke, braune Butter, frittierte Kapern & Roggenbrotschips

45

---

# Klassiker

---

## Gartensalat

Winterblätter & Gemüse

10.50

## Nüsslisalat

Ei, Speck & Brotcroûtons

14

## Kalbs-Cordon Bleu

mit Pommes frites

42

## Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti

39/33

## Kalbsleberli

mit Rösti

36/30

## Cheese Burger

100% Fleisch, im Brötli, mit Sterneberger Käse, Ziegelhütte Fries und hausgemachter BBQ-Sauce

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

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

### Beilagen

---

Tagesgemüse — 8

Polenta Fries— 8

Kartoffelstampf— 8

Pommes — 7

Ziegelhütte Fries — 8

Im Rindsfett doppelt frittierte Pommes

Sambal-Mayonnaise — 3

---

### Herkunft unserer Produkte

Appenzeller Enten aus dem Kloster St. Ottilia, Grimmenstein; Zander aus Frutigen; Rind (Château Briand, Côte de Boeuf, Long Ribs) und Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Angus Beef (Boeuf Bourguignon, Burger) von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Kalb von Metzgerei Reif; Ravioli von Patrizia Fontana

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

---

# Dessert & Käse

---

## Limettencrème

mit Pistazienkrokant — 10

## Schoggi-Amaretti-Flan

mit Orangen — 12

## Gebackene Quitten

mit Ingwerstreuseln und Kardamom-Glacé — 12

## Vermicelles

mit Meringues und Rahm — 12 / 9

## Meringues

mit Rahm — 10

## Warmes

## Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzeglacé — 13

## Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

## Coupes

Coupe Nesselrode — 14 / 11.50

Eiskaffee — 12 / 9.50

Coupe Dänemark — 12 / 9.50

## Glacé

hausgemacht: Birne, Apfel, Grapefruit, Erdbeer, Molke, Sauerrahm-Minze

4.50/ Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50/ Kugel

mit Rahm + 1.50

---

### Käse

---

## Tannechäs

mit kandiertem Stangensellerie — 10