



Seit Anfang Juni ernten wir regelmässig Gemüse und Kräuter in unserem wunderschönen Garten hinter der Trinkhalle. Zudem sammeln wir fleissig Wildkräuter in den umliegenden Wiesen und im Wald. Was wir täglich mit alledem anfangen, weiss der Service!

Trinkt, esst, teilt und geniesst den Frühsommer!

Kleine Teller

Kohlrabi & Cedro

Fenchel, Kerbel & hausgemachter Waldmeisteressig

13

Büffel-Mozzarella

sardische Tomaten, rote Zwiebeln & Rucola

15

Eierschwämmli

Majoran, Parmesan & rohes Bio-Eigelb

16

Alles Erbse

Purée, Relish, Sprossen, Hüttenkäse & Minze

12

Frühlingsrüepli

gebraten, Joghurt & Sumach

11

Bohnen

Olivenöl, Knobli, Zitrone

11

Kopfsalat

Mit 70er Jahre-Dressing
Jeden Tag soviel wie der Garten hergibt!

11

Pâté

Bio-Poulet, Knöterich-Pickles & Baguette

12

Rinds-Tatar

handgeschnitten, Feta, Bärlauch-Kapern & Olivenöl

19

Lachsforelle

Saiblingsrogen, Sauerrahm, Meerrettich, Gurke, Erbsenkresse, Roggenbrotchips & Dill

18

Grosse Teller

Tempura

Grüne Spargeln, Tropea-Zwiebeln, Erbsen, Labneh & Minze

31

Ravioli

Artischocke, Zitronenbutter & Peterli

31

Büffel-Mozzarella

Sardische Tomaten & Rucola

28

Grünzeug

Cocobohnen, Stangensellerie, Spinat, Broccoletti, Maggikraut-Mandelpesto & Quinoavinaigrette

28

Grünzeug mit Forelle

Gebratene Forellenfilets, Cocobohnen, Stangensellerie, Spinat, Broccoletti, Maggikraut-Mandelpesto & Quinoavinaigrette

38

Wollsau

Fenchel aus dem Ofen, Kichererbsen, Kirschtomaten & Rosmarin

Tagespreis

Wurst vom Bio-Säuli

Hausgemacht, Piment d'Espelette, Fenchelsamen, Zitronenzeste, Zitronenthymian, Kartoffel-Gemüsesalat, Oliven & Senfvinaigrette

26

Brisket

Rindsbrust vom Green Egg, Ziegelhütte Fries & grüner Spargel

37

Ziegelhütte-Klassiker

Schnitzel

panierte Kalbsschnitzel mit brauner Kapernbutter, Sardellen & 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

vom Weiderind
4 Wochen trockengereift, ab 600 g
13/100 g

Long Ribs vom Rind

72 Stunden konfiert
Für 2 Personen
35 pro Person

Beilagen

Tagesgemüse — 8
Kartoffel-Gemüsesalat — 8
Kichererbsen mit Tomaten — 8
Pommes Frites — 7
Ziegelhütte Fries — 8
im Rindsfett doppelt frittierte Pommes
Sambal-Mayonnaise — 3

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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Gartensalat

Frühlingsblätter & rohes Gemüse an Hausdressing

10.50

Wurst-Chäs-Salat

20

Chässchnitte

18

Fleischchäs

mit Pommes Frites /
+ Spiegelei

19/22

Herkunft unserer Produkte

Pouletleber von Gallina-Bio, Malans; Wollschwein von Bruno Schläpfer, Birmensdorf; Bio-Säuli von Hans und Wurst, Rheinau; Weiderind von Mario Gut (Tatar), Grünlingen; Kalb und Rind (Côte de Boeuf, Long Ribs) vom Schrofenhof, Kreuzlingen und von der Metzgerei Reif, ZH; Angus Rind (Brisket, Burger) von Holzen Fleisch, Ennetbürgen; Forelle vom Forellenhof Spielhofer, Luzern; Ravioli von Patrizia Fontana, Zürich

Desserts & Glacé

Frische Erdbeeren

10

Mini-Dessert

Gran Cru-Schoggi-Ganache & Himbeeren

7.50

Aprikosen

Aus dem Ofen (kalt serviert) mit Marzipan, Pistazien & Sauerrahmglace

12

Granita

Holunderblüten-Gurken-Granita mit Melone, Joghurt & Zitronenverveine

12

Warmes Schoggiküchlein

mit hausgemachtem Sauerrahm-Minzeglacé

13

Hausgemachte Kuchen

Beerenquark, Linzertorte, Rüepli, Schoggi

je 6

Meringues

mit Rahm

10

Ziegenkäse

mit Rhabarber-Pickles

12

Coupe Romanoff

14 / 11.50

Eiskaffee

12 / 9.50

Coupe Dänemark

12 / 9.50

Glacé

hausgemacht:

Erdbeere, Birne, Sauermilch, Apfel, Sauerrahm-Minze

pro Kugel 4.50

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

pro Kugel 3.50

mit Rahm + 1.50