



Oh Baby Baby It's A Wild World



Im Puschlav sind die Hochwildjäger wieder für uns auf der Pirsch. Zanetti, der Dorfmetzger in Poschiavo, liefert uns Rehe, Gämsen, Wildschweine und Hirsche. Das Wild verarbeiten wir selber, und natürlich sind auch alle traditionellen Wildbeilagen hausgemacht.

Wer es modern mag, dem möchten wir unsere Kleinen Teller ans Herz legen (6 x Vegi, 6 x Wild). Sie eignen sich auch bestens für in die Tischmitte *to share*.

Wild gibt's bis am 18. Oktober, und ab 19. Oktober gibt's Alpsau-Metzgete!

Fleischherkunft

Hochwild aus dem Puschlav; Wildsau aus dem Sarganserland; Rind und Kalb vom Schrofenhof Kreuzlingen und aus der Schweiz.

Allergene

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Kleine Teller

Vegi

Feige

warme Feige, Blauschimmelkäse, Rucola, Nussvinaigrette

13

Red Light

Rote Zwiebeln, Rotkabis, Rande, Sauerrahm, Kerbel, Kapern

12

Ravioli

Ricotta, Federkohl, Kürbiskerne

18

Tempura

Zwiebel, Schwarzkümmel, Sauerrahm

14

Frisée

Ei und Croûtons

11

Kürbis

Limette, Kardamom, Joghurt, Tahini

13

Wild

Hirsch-Satay

Spießli, Baumnussauce, Cicerino rosso

15

Innerei

Meersalzrande, Heidelbeere, Sauerklee

13

Mini Burger

im Brötli, gebratener Rotkohl, Knoblauch, Preiselbeersauce mit Kakao

15

Reh-Tatar

roher Rosenkohl, Birne

19

Pulled Wildsau

Limette, Minze, Koriander, Zwiebel, Soja, Sesam

14

Wilde Terrine

im Weckglas, gepickelter Weisskabis

14

Vegi

Wild ohne Wild

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Preiselbeeren und Marroni

31

Herbstgemüse

Spitzkohl und Lauch vom Grill, Austernseitlinge, Pastinake, Tomatensauce, Salzzitrone, Kichererbsen und crispy Roggenbrotchips

29

Ravioli

mit Ricotta, Federkohl und Kürbiskernen

28

Wild

Rehrücken (ab 2 Pers.)

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel und Preiselbeeren

58

Pfeffer nach Jagd

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel und Preiselbeeren

36

Hirsch-Bratwurst

homemade mit Chili, Sternanis und Koreandersamen; Kartoffeln und Eierschwämmli

26

Tagliata

mit Steinpilzen, Rosenkohl und gebratenen Thymiankartoffeln

37

Wildsau-Saltimbocca

mit Polenta und grilliertem Wirz

36

Vom Holzkohlegrill

Hirsch-Entrecôte

mit Nägeli-Senfbuttermilch und Chilmarroni

38

Ganze Keule slow'n'low

für 3 bis 4 Personen

mit Wildjus und Chilimarroni

39 pro Person

Unsere Klassiker

Gartensalat

Herbstblätter & Gemüse

10.50

Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti

39/33

Kalbsleberli

mit Rösti

36/30

Kalbs-Cordon bleu

mit Pommes Frites

42

Ziegelhütte Burger

100% Fleisch, ohne Brötli, mit Ziegelhütte Fries und Chili-Öl

31

Vom Holzkohlegrill

Côte de Boeuf

ab 600 g

4 Wochen trockengereift,

13/100 g

Long Ribs vom Rind

ab 2 Personen

34 / Pers.

Beilagen

Spätzli — 7

Wild-Beilagen — 12

Tagesgemüse — 8

Ziegelhütte Fries — 8

Pommes Frites — 7

Dessert & Käse

Heidelbeertörtli

Crème Fraîche — 9

Saure Zwetschgen

Vanilleglacé — 12

Vermicelles — 9/12

Kaffeeflan mit Rahm — 9

Meringues mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein

mit Sauerrahm-Minze-Glacé — 13

Hausgemachte Kuchen

nach Tagesangebot

Coupes

Coupe Nesselrode — 14

Eiskaffee — 12

Coupe Dänemark — 12

Bananensplit — 14

Glacé

hausgemacht: Marroni, Birne, Apfel, Sauerrahm-Minze

4.50/Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi

3.50/Kugel

mit Rahm + 1.50

Käse

Epoisse (Rotschmierkäse) mit Rüblichips

10