



## Rehrücken (ab 2 Pers.)

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni, Apfel und Preiselbeeren  
58

## Pfeffer nach Jagd

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel  
und Preiselbeeren  
36

## Wild-Tagliata

Federkohl, Pastinake, Steinpilze,  
Kürbis-Ingwerpurée, Kürbiskern-  
Vinaigrette  
38

## Hausgemachte Wildwurst

Chipotlechilis, Süsskartoffeln,  
Orange, Knoblauch, Angostura  
26

## Wildschwein-Kotelett

Paniert, Thymian-Kartoffeln,  
Eierschwämmli, Preiselbeersenf  
41

## Ragù di Cinghiale

Papardelle mit Wildschweinragoût  
32

## Vom Holzkohlegrill

### Hirsch-Entrecôte

Nägeli-Senfbutter und Chilimarroni  
38

### Ganze Keule slow'n'low

von Reh oder Gams mit Wildjus und  
Chilimarroni  
für 3 bis 4 Personen  
41 pro Person

## Beilagen

Wildbeilagen — 12  
Spätzli — 8  
Tagesgemüse — 8  
Kartoffeln & Eierschwämmli — 9  
Pommes Frites — 7  
Ziegelhütte Fries — 8  
Im Rindsfett doppelt frittierte  
Pommes

Im Puschlav (GR) sind die  
Hochwildjäger wieder auf der  
Pirsch. Sie liefern uns Rehe,  
Gämsen und Hirsche, mit  
etwas Glück vielleicht auch  
mal einen Steinbock oder ein  
Murmeltier. Die Wildsauen  
stammen aus dem Sarganser-  
land oder dem Aargau.

Alle Tiere werden ganz ange-  
liefert und in unserer  
neuen Vorbereitungsküche  
verarbeitet.

Natürlich sind auch alle  
traditionellen Wildbeilagen  
hausgemacht.

Wild gibt's bis am  
25. Oktober – danach folgt  
die legendäre Alpsau-  
Metzgete vom 26. Oktober –  
18. November.

---

## Ziegelhütte-Klassiker

---

### Gartensalat

Herbstblätter & Gemüse  
10.50

### Kalbsgschnätzlets Züri

mit Rösti  
39/33

### Kalbsleberli

mit Rösti  
36/30

### Schnitzel

Panierte Kalbsschnitzel mit  
brauner Kapernbutter, Sardellen  
& Pommes Frites  
42

### Ziegelhütte Burger

100% Fleisch, ohne Brötli,  
mit Ziegelhütte Fries & Samba-  
Mayonnaise  
32

Vom Holzkohlegrill

---

### Côte de Boeuf

ab 600 g  
4 Wochen trockengereift  
13/100 g

### Long Ribs vom Rind

ab 2 Personen  
34 pro Person

---

### Beilagen

---

Wildbeilagen — 12  
Spätzli — 8  
Tagesgemüse — 8  
Kartoffeln & Eierschwämmli — 10  
Pommes Frites — 7  
Ziegelhütte Fries — 8  
Im Rindsfett doppelt frittierte  
Pommes

---

## Vegi

---

### Wild ohne Wild

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel,  
Preiselbeeren und Marroni  
31

### Ravioli

Kartoffel, Zitrone, Oliven, Spinat  
29

### Herbstgemüse

Federkohl, Pastinake, Steinpilze,  
Kürbis-Ingwerpurée, Kürbiskern-  
Vinaigrette  
31

---

## Dessert & Käse

---

### Mille Feuilles

Heidelbeeri, Vanillecrème &  
Mandelkrokant — 13

### Saure Zwetschgen

Molkenglacé — 12

### Kaffeeflan

mit Rahm — 9

### 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,  
Sauerrahm-Minze  
4.50/Kugel

Vanille, Kaffee, Zitrone, Schoggi  
3.50/Kugel  
mit Rahm + 1.50

---

### Käse

---

### Epoisse

Rotschmierkäse mit  
Kümmelknäckegebrot — 10

# Take A Walk On The Wild Side!

Wild-Menu  
ab 2 Personen, CHF 69.– pro Person

## AMERICANO & SNACKS

Homemade Vermouth, Zichorien-Bitter, Soda  
Pickles, Wildsau-Cookies, Deer Jerkey

## DREIGÄNGER

in die Mitte serviert, zum Teilen

### Bittersalat

Rosa Grapefruit, Granatapfel, rote Zwiebeln,  
Sumach, Chili — 12

### Terrine & Sulz

Brunnenkresse, Radiesli, Meerrettich — 14

### Reh-Tatar

Bärlauch- und Löwenzahn-Kapern, getrocknetes  
Eigelb, geröstetes Roggensauerteigbrot — 19

### Porcini Trifolati

Steinpilze, Peterli, Schalotten, Olivenöl,  
Butter — 15

### Innerei

Meersalzrande, Holunder aus dem Garten,  
Sauerklee — 13

### Pfeffer nach Jagd

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel und  
Preiselbeeren

## DESSERT

### Saure Zwetschgen

aus unserem Garten, mit Molkenglacé

# Take A Walk On The Vegi Side!

Vegi-Menu  
ab 2 Personen, CHF 63.– pro Person

## AMERICANO & SNACKS

Homemade Vermouth, Zichorien-Bitter, Soda  
Pickles, Mandeln, Oliven

## DREIGÄNGER

in die Mitte serviert, zum Teilen

### Bittersalat

Rosa Grapefruit, Granatapfel, rote Zwiebeln,  
Sumach, Chili — 12

### Feige

Warme Feige, Blauschimmelkäse, Rucola,  
Nussvinaigrette — 13

### Kohlräbli

Belperknolle, Koriander, Kreuzkümmel,  
Gartenkräuter, Buttermilch — 13

### Porcini Trifolati

Steinpilze, Peterli, Schalotten, Olivenöl, Butter — 15

### Tempura

Kürbis, Zwiebel, Zitrone, Schwarzkümmel,  
Sauerrahm — 14

### Wild ohne Wild

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel und  
Preiselbeeren

## DESSERT

### Saure Zwetschgen

aus unserem Garten, mit Molkenglacé