

WALD & WIESE

In diesen Tagen und Wochen lohnt es sich, in Wald und Wiesen auszuschwärmen, um wilde Kräuter und Blüten zu sammeln. Für diese Karte haben wir Waldmeister zu Essig verarbeitet und Löwenzahnblüten zu Honig. Anderes wird uns vom Wald direkt in die Hütte geliefert: ein Rehbock zum Beispiel, den Simon Vörkel von der Jagdgesellschaft Wallisellen-Hardwald für uns geschossen hat und den wir mit frühlingshaften Zutaten als Tagesangebot für Sie einbauen.

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.

Herkunft unserer Produkte

Angus-Limousin Rind 100% grasgefüttert (Côte de Boeuf & Short Ribs) von Eric Meili, Bubikon; Weiderind (Second Cuts & Burger) von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Gitzi und Molkensäuli von Toni Odermatt in Stans; Lamm von Holzenfleisch, Ennetbürgen; Kalb vom Schrofenhof in Kreuzlingen und Metzgerei Reif, Zürich; Ravioli von Patrizia Fontana; Weisser Spargel aus Rafz; Grüner Spargel aus der Schweiz

Kleine Teller

Spargel

Grilliert, Romescosauce (Tomate, Chili, Mandel)

12

Artischocke

frittiert, Zitronenmayonnaise

15

Büffelmozzarella

Mönchsbarth, Peperoncini & geröstete Haselnüsse

15

Fenchel

Kohlräbli, Waldmeisteressig, Olivenöl & Kerbel

11

Panzanella

Sardi- und Cherrytomaten, Spargeln, Rucola, Oliven, Basilikum & Röstbrot

13

Saubohne

Purée, Erbse, Kefe, Ziegenricotta, Erbsensprossen & Minze

12

Rinds-Tatar

Koriander, Limone & Chilis

19

Lamm slow'n'low

Wild-Spargel, Joghurt, Koriander, Kreuzkümmel & Granatapfel

15

Beef Salad

Siedfleisch, Radiesli, Rettich, Kefe, Blutampfer & Estragon

14 / 28

Grosse Teller

Gitzi-Ragoût

mit Frühlingsgemüse & kleinen Kartoffeln

36

Tagliata vom Bio-Säuli

Tranchierte Pluma, Meerbohnen, rote Zwiebel, grüner Pfeffer, Rucola & Jersey Blue

35

Kichererbsen

Purée, grillierter Spargel, Spiegelei, Peterli & Zitrone

29

Weisse Spargeln

mit Löwenzahn, Estragon, Sauce Hollandaise & kleinen Kartoffeln

31

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Kleine Kartoffeln — 8

Vom Holzkohlegrill

Alle serviert mit hausgemachten, im Rindsfett frittierten Pommes & Aioli oder Kräuter-Chiliöl nach Wahl:

Rinds-Steak

Second Cut
34

Côte de Boeuf

4 Wochen trockengereift, ab 600g
16/100g

Short Ribs vom Rind

37

Burger

100% Rind mit hausgemachtem
Ketchup
31

Lamm Gigotsteak

39

Lamm Ribs

35

Hausgemachte Wurst

Vom Molkensäuli mit Chili &
Fenchelsamen
26

Slow'n'Low

Vom Molkensäuli, den ganzen Tag
langsam gegart.
38

Beilagen

Tagesgemüse — 8

Kleine Kartoffeln — 8

Ziegelhütte-Klassiker

Gartensalat

Frühlingsblätter & Gemüse
10.50

Tagessuppe

9.50

Schwartenmagen

mit Kräuter-Vinaigrette
13

Holzbrett

mit Fleisch & Wurst
mit Fleisch, Wurst & Chäs
25 / 25

Wienerschnitzel

mit Pommes Frites
42

Zürigschnätzlets

mit Rösti
39/33

Kalbsleberli

mit Rösti
36/30

Ravioli

Ricotta, Zitrone, Eierschwämmli &
Oregano aus unserem Garten
28

Wurstsalat

einfach / garniert
14/19

Wurst-Chässalat

einfach / garniert
15/20

Chässchnitte

18

Fleischchäs

mit Pommes Frites /
+ Spiegelei
19/22

Dessert

Frische Erdbeeren — 9.50

Rhabarberkompott, Joghurt und
Pistazien — 12

Holunderblüten-Granita, Erdbeeren
& Crème Fraîche — 12

Meringues mit Rahm — 10

Warmes Schoggiküchlein mit
hausgemachtem Sauerrahm-
Minzeglacé — 13

Hausgemachte Kuchen nach
Tagesangebot

Coupes

Coupe Romanoff — 14

Eiskaffee — 12

Coupe Dänemark — 12

Banansplit — 14

Glacé

hausgemacht: Sauermilch, Birne,
Erdbeer, Sauerrahm-Minze
4.50/Kugel

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

Käse

Dzorette aus Rougemont

Rohmilch mit gerösteten
Fichtennadeln & hausgemachtem
Löwenzahnhonig

10