

# Herzlich Willkommen im Gasthof Ziegelhütte

Sehr geehrter Gast

Wir verarbeiten für Sie hauptsächlich Frischprodukte.  
Es ist daher möglich, dass Gerichte nicht angeboten  
werden oder ausgehen können.

Jedes unserer Gerichte ist ein Unikat und braucht  
deshalb seine Zeit, bei einer liebevollen Herstellung.  
Unsere Fleischstücke und das Geflügel stammen  
ausschließlich aus der Schweiz.

Für Fragen über Zutaten die Allergien und  
Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie  
einfach beim Servicepersonal nach.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.



Inkl. 7.7% MWST

# Vorspeisen

## Salate

Grüner Salat	8.00 Fr.
Gemischter Salat	9.80 Fr.
Mischsalat aus der Schüssel (ab 2 Personen)	pro Person 8.00 Fr.
Salat-Ziegelhütte Salatbouquet mit Ei und gebratenen Speckstreifen	11.50 Fr.
Nüsslissalat mit Ei	10.50 Fr.
Nüsslissalat mit Speck und Ei	11.50 Fr.

## Suppen

Tagessuppe	5.50 Fr.
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	6.50 Fr.
Schaffhauser Weissweinsuppe mit Haus-Rauchwurststreifen vom Black Angus	8.50 Fr. 9.50 Fr.
grüne Thai-Curryrahmsuppe mit Kokosnussglace	8.50 Fr. 9.50 Fr.

## Tartar

Tartar von der Black Angus Huft serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse dazu Toast und Butter	(70g) 19.50 Fr. (140g) 29.00 Fr.
---	-------------------------------------



# Cordon Bleu Karte

Stellen Sie sich Ihr Cordon Bleu nach ihren Wünschen zusammen.

## Fleisch

1. Wählen Sie das Gewicht des Fleisches inkl. Schinken, **ohne Füllung**.

	Poulet	Schwein	Kalb
<b>100 g (s)</b>	24.50 Fr.	23.50 Fr.	28.50 Fr.
<b>150 g (m)</b>	32.00 Fr.	30.00 Fr.	36.00 Fr.
<b>200 g (l)</b>	37.50 Fr.	36.00 Fr.	43.50 Fr.
<b>250 g (xl)</b>		42.50 Fr.	51.00 Fr.
<b>300 g (xxl)</b>		49.00 Fr.	58.50 Fr.

Preise für Spezialgrößen über 300 Gramm auf Anfrage.



Inkl. 7.7% MWST

## Füllung

2. Wählen sie die Füllung, um Ihr Cordon Bleu zu ergänzen.

### Käse

Raclettekäse	Schmelzkäse	Gruyère
Bergkäse	Emmentaler	Appenzeller
Gorgonzola	„Scharfer Mönch“ (2.00 Fr. Aufpreis) sehr rezenter Hartkäse aus SG (nicht scharf)	

### Spezialfüllungen

„Pilzragout“	Waldpilzrahmmischung (2.00 Fr. Aufpreis)
„Knoblauch“	Raclettekäse und Knoblauchpaste (2.00 Fr. Aufpreis)
„Florentin“	Spinat – Bündnerfleischmischung (2.00 Fr. Aufpreis)
„Black Angus“	Bergkäse und Hauswurst vom Black Angus (3.00 Aufpreis)
„Yannik“	Raclettekäse mit Chilipaste (2.00 Fr. Aufpreis)
„Ziegelhütte“	Scharfer Mönch mit Bauernspeck (3.00 Fr. Aufpreis)

## Beilagen

3. Wählen Sie die Beilage zu Ihrem selbst zusammen gestellten Cordon Bleu.

Pommes Frites	Spätzli	Reis
Tagliatelle	Gemüse	Röstikroketten
Salat (als Fitnesssteller)		



Inkl. 7.7% MWST

# Der Küchenchef empfiehlt

## Menü

Wintersalat mit gebratenen Champignons und Orangen  
an einem hauseigenen Feigen Dressing

\*\*\*

gegrilltes Black Angus Entrecôte auf Whiskeyrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Wintergemüse

\*\*\*

hausgemachtes Zwetschgen-Parfait  
mit Zimtrumble garniert

Fr. 56.00

## Spezial

Kalbs Cordon Bleu  
gefüllt mit Schinken, Auberginen-Sesam Füllung und Raclettekäse  
serviert mit Rösti-Kroketten und Wintergemüse

Fr. 38.00

## Unsere Beilagen

Pommes Frites

Spätzli

Reis

Tagliatelle

Gemüse

Röstikroketten

Salat (als Fitnesssteller)



Inkl. 7.7% MWST

# Fleischgerichte

## Schwein

„Schnipo“ panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	20.00 Fr.
„Rahmschnitzel“ Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Beilage nach Wahl	25.00 Fr.
„Klassiker“ Schweinssteak (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips Beilage nach Wahl	28.00 Fr.

## Kalb

„Wienerschnitzel“ paniertes Kalbschnitzel mit Beilage nach Wahl	32.00 Fr.
„Zürcher“ Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butter-Rösti	35.00 Fr.



## **Poulet**

### „Knusper-Poulet“

Pouletschnitzel im Kornflecks-Mantel gebraten  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Grillgemüse 30.00 Fr.

### „Pouletroulade“

Roulade gefüllt mit Spinat und getrockneten Tomaten  
auf Weissweinsauce serviert, Beilage nach Wahl 32.00 Fr.

## **Rösti**

### „Ziegelhütten-Rösti“

Speckrösti mit Käse und Zwiebeln überbacken  
dazu zwei Spiegeleier 22.50 Fr.

## **Black Angus Rind**

### „Filet“

Black Angus Filet (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
Beilage nach Wahl (Fleisch Produzent variiert) 48.00 Fr.

### „Burger“

hausgemachter Black Angus Burger im Rustico Brot  
dazu Ziegelhütten Burgersauce und Zwiebel-Chutney  
serviert mit frittierten Kartoffelecken 34.00 Fr.

### „Braten“

zwölf Stunden geschmorter Braten vom Black Angus  
an Braten-Rotweinreduktion von Schaffhauser Blauburgunder  
dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse 36.00 Fr.



# Vegetarisch

Gemüse-Ragout an grüner Kokos-Currysauce im Reisring serviert	(Vegan)	26.00 Fr.
Spätzlipfanne hausgemachte Spätzli an Käserahmsauce mit Gemüse		25.00 Fr.
Kohlrabi Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse dazu Beilage nach Wahl		28.00 Fr.
panierte Auberginen auf Kräuterfrischkäsesauce mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl serviert		28.00 Fr.



Inkl. 7.7% MWST



# Kleine Karte

Salatteller mit Ei		16.50 Fr.
Wurstsalat	einfach / garniert	12.50 Fr. / 18.50 Fr.
Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	13.50 Fr. / 19.50 Fr.
Thonsalat	einfach / garniert	13.00 Fr. / 18.50 Fr.
Käsesalat	einfach / garniert	13.00 Fr. / 18.50 Fr.
Vesper-Teller (Aufschnitt-Teller mit Käse)		21.00 Fr.
Bauernteller mit Speck und Rauchwurst		16.00 Fr.
Plättli (ab 2 Personen)	pro Person	13.50 Fr.
Käseteller		16.50 Fr.
Rauchwürstli mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln		9.50 Fr.
Bauernspeck am Stück mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln		10.50 Fr.
<b>Sandwich</b>		
Käse, Schinken, Fleischkäse oder Salami		7.00 Fr.
Rohschinken oder Bündnerfleisch		8.00 Fr.



Inkl. 7.7% MWST