

# 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.



# Vorspeisen

## Salate

Grüner Salat	CHF 8.—
Gemischter Salat	CHF 9.80
«Schüsselsalat» (ab 2 Personen) bunt gemischte Salate aus der Schüssel	pro Person CHF 8.—
Salat «Ziegelhütte» an Hausdressing Salatbouquet mit Ei und gebratenen Speckstreifen	CHF 11.50
Nüsslissalat mit Ei	CHF 10.—
Nüsslissalat mit gebratenem Speck und Ei	CHF 11.50
Nüsslissalat auf Randen-Carpaccio an Honig-Balsamico-Dressing mit karamellisiertem Brie	CHF 14.—

## Suppen

Tagessuppe	CHF 6.—
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 7.—
Schaffhauser Weissweinsuppe	CHF 8.50
➤ mit Haus-Rauchwurststreifen vom Swiss Black Angus	CHF 9.80
Thai-Curryrahmsuppe	CHF 8.50
➤ mit Kokosnussglace	CHF 9.80

## Tatar

Tatar von der Huft des hauseigenen Swiss Black Angus serviert mit hausgemachten eingelegten Gemüse dazu Toast und Butter	(70 g) CHF 21.— (140 g) CHF 32.—
--	-------------------------------------



# Der Küchenchef empfiehlt

## Menü

Nüsslisalat auf Randen-Carpaccio an Honig-Balsamico-Dressing  
mit karamellisiertem Brie

\*\*\*

Rindshuftspiess (160g) vom Swiss Black Angus Rind an Angus-Whiskeysauce  
dazu Zitrus-Rosmarin-Risotto mit Sauerrahm und gedämpftem Winterspinat

\*\*\*

Hausgemachtes Panna cotta mit Aprikosenkompott CHF 62.—

### **Spezial-Cordon Bleu vom Kalb «Schaffhauser Art»**

gefüllt mit Bölleschwitzi, Käse-Mischung und Bauernspeck

serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsegar nitur CHF 40.—

## Unsere Beilagen

Pommes Frites

Spätzli

Reis

Tagliatelle

Gemüse

Röstikroketten

Gemischte Salate (als Fitnesssteller)



# 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**

Gewicht	Poulet	Schwein	Kalb
100 g (s)	CHF 25.—	CHF 24. —	CHF 29. —
150 g (m)	CHF 32.50	CHF 30.50	CHF 36.50
200 g (l)	CHF 38. —	CHF 36.50	CHF 44. —
250 g (xl)		CHF 43. —	CHF 51.50
300 g (xxl)		CHF 49.50	CHF 59. —

Preise für Spezialgrößen über 300 Gramm auf Anfrage.



## Füllung

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

### Käse

Raclettekäse	Schmelzkäse	Gruyère
Bergkäse	Emmentaler	Appenzeller
Gorgonzola	«Scharfer Mönch» (CHF 2.— Aufpreis) rezepter Hartkäse aus St. Gallen (nicht scharf)	

### Spezialfüllungen

«Pilzragout»	Waldpilzrahmmischung (CHF 2.— Aufpreis)
«Knoblauch»	Raclettekäse und Knoblauchpaste (CHF 2.— Aufpreis)
«Florentin»	Spinat–Bündnerfleischmischung (CHF 2.— Aufpreis)
«Black Angus»	Bergkäse und Hauswurst vom Black Angus (CHF 3.— Aufpreis)
«Yannik»	Raclettekäse mit Chilipaste (CHF 2.— Aufpreis)
«Ziegelhütte»	Scharfer Mönch mit Bauernspeck (CHF 3.— Aufpreis)

### Beilagen

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

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



# Fleischgerichte

## Schwein

«Schnipo»

panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

CHF 21.—

«Rahmschnitzel»

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce  
mit Beilage nach Wahl

CHF 26.—

«Klassiker»

Schweinssteak (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
Beilage nach Wahl

CHF 28.—

«Klassiker plus»

Schweinssteak (300g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
Beilage nach Wahl

CHF 34.—

## Kalb

«Wienerschnitzel»

paniertes Kalbschnitzel mit Beilage nach Wahl

CHF 33.—

«Zürcher»

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit Butter-Rösti

CHF 36.—



## Poulet

«Knusper-Poulet»

Pouletschnitzel im Kornflakes-Mantel gebraten  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Saisongemüse

CHF 31.—

## Rösti

«Ziegelhütten-Rösti»

Speckrösti mit Käse und Zwiebeln überbacken  
dazu zwei Spiegeleier

CHF 22.50

## Black Angus Rind

«Filet»

Black Angus Filet (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
serviert mit Beilage nach Wahl

CHF 49.—

«Burger»

hausgemachter Black Angus Burger im Brioche-Bun  
dazu Ziegelhütte-Burgersauce und Zwiebel-Chutney  
dazu frittierte Kartoffelecken und Kabis-Rüeblisalat

CHF 34.—

«Braten»

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

CHF 36.—

«Rindskopf-Bäggli»

vom Black Angus zart geschmort in Braten-Rotweinreduktion  
serviert mit hausgemachten Kartoffelstock und Schmorgemüse

CHF 36.—



# Vegetarisch

Kichererbsen-Gemüse-Kokos-Curry (Vegan) im Reising serviert und mit gehobelten Mandeln garniert	CHF 26.50
Spätzli-Gemüsepfanne hausgemachte Spätzli an Käserahmsauce mit Gemüse	CHF 26.50
Zucchetti-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse serviert mit Beilagen nach Wahl	CHF 28.50
Zitrus-Rosmarin-Risotto mit Sauerrahm dazu gedämpfter Winterspinat	CHF 28.50





# Kleine Karte

Salatteller mit Ei		CHF 16.50
Wurstsalat	einfach / garniert	CHF 12.50 / 18.50
Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	CHF 13.50 / 19.50
Thonsalat	einfach / garniert	CHF 13.00 / 18.50
Käsesalat	einfach / garniert	CHF 13.00 / 18.50

Rauchwurst vom Swiss Black Angus  
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln CHF 9.50

Bauernspeck am Stück  
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln CHF 10.50

Käseteller CHF 16.50

Bauernteller mit Rauchwurst vom Swiss Black Angus  
mit Speck und Garnituren CHF 17.—

Vesper-Teller CHF 21.—  
mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse

Vesper-Plättli (ab 2 Personen) pro Pers./CHF 15.50  
mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse

«Ziegelhütte-Plättli» Swiss Black Angus  
mit Pantli, Salami, Rauchwurst und Garnituren CHF 21.—

## Sandwich

Käse, Schinken, Fleischkäse oder Salami CHF 7.—

Rohschinken oder Bündnerfleisch CHF 8.—



## Hausgemachte Dessert

1 Kugel Ananasglace	CHF 4.50
Caramelköppli mit Früchten und Rahm garniert	CHF 8.20
2 Kugeln Ananasglace mit Crémant-Schoggischerben	CHF 10.50
Orangenparfait mit einem Schuss Grand Marnier und Kakao bestäubt	CHF 12.50

## Saisonale Dessert

Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF 9.80
- kleine Portion	CHF 6.50
Vermicelle Nesselrode	
1 Kugel Vanilleglace mit Vermicelle, Meringue und Rahm	CHF 11.50
Turm Kaffee-Likör auf Vanille und Baumnuss-Glace	CHF 10.50
Affogato al caffè	
1 Kugel Vanilleglace im Espresso	CHF 6.—

