

# Herzlich Willkommen im Gasthof Ziegelhütte

Sehr geehrter Gast

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

Jedes unserer Gerichte ist ein Unikat und braucht deshalb seine Zeit für eine liebevolle Herstellung. Unsere Fleischstücke und das Geflügel stammen ausschließlich aus der Schweiz.

Für Fragen über Zutaten, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.



# Vorspeisen

## Salate

Grüner Salat	CHF 8.--
Bunt gemischter Salat assortiert	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
Herbstlicher Blattsalat an Maroni-Dressing mit Kürbis sweet and sour und Kürbiskernen garniert	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	CHF 10.—
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei an Hausdressing	CHF 11.50

## Suppen

Tagessuppe	CHF 6.50
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 7.--
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	CHF 8.50
Thai-Currykokossuppe (laktosefrei)	CHF 8.50
➤ mit Kokosnussglace	CHF 9.80

## Tatar

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



# Der Küchenchef empfiehlt

## Menü

Herbstlicher Blattsalat an Maroni-Dressing  
mit Kürbis sweet and sour und Kürbiskernen garniert

\*\*\*

Entrecôte vom Swiss Black Angus Rind (180g) auf Preiselbeer-Wildrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Kürbis Spätzli und Herbstgemüse (\*)

\*\*\*

Zimt Parfait mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen

Rahm und Nusskrokant

CHF 64.--

### **Spezial Cordon Bleu vom Swiss Black Angus Rind**

gefüllt mit glasierten Maroni und Bergkäse, in Nuss Panade gebraten

serviert mit hausgemachten Kürbis Spätzli und Herbstgemüse

CHF 39.--

*(\*) auch nur als Hauptgericht erhältlich*

CHF 42.--



# 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

<b>Gewicht</b>	<b>Poulet</b>	<b>Schwein</b>	<b>Kalb</b>
<b>100 g (s)</b>	CHF 26.--	CHF 24.50	CHF 29.50
<b>150 g (m)</b>	CHF 33.--	CHF 31.--	CHF 37.--
<b>200 g (l)</b>	CHF 39.--	CHF 37.50	CHF 44.50
<b>250 g (xl)</b>		CHF 44.--	CHF 52.--
<b>300 g (xxl)</b>		CHF 50.--	CHF 59.50

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	Urchiger Bergkäse, rezent (CHF 2.-- Aufpreis)	

### 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»	Urchiger Bergkäse mit Bauernspeck (CHF 3.-- Aufpreis)
«Kräuter Pesto»	Raclettekäse und Kräuter Pesto (CHF 2.-- Aufpreis)

### Beilagen

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

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



# Fleischgerichte

## Swiss Black Angus Rind

nach Möglichkeit wird hauseigenes Rindfleisch verwendet

### «Filet»

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

CHF 49.50

### «Rindskopf-Bäggli»

12 Std. geschmort (90 C°) an Braten-Rotweinsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse

CHF 38.--

### «Burger»

hausgemachter Burger im Brioche-Bun  
dazu Ziegelhütte-Burgersauce und Zwiebel-Chutney  
serviert mit Kartoffelecken und Kabis-Rüebli Salat

CHF 34.--

### «Braten»

zwölf Stunden geschmorte (90 C°) Bratenstücke  
an Rotweinsauce von Schaffhauser Blauburgunder  
dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

CHF 36.50

**Aktuell** für 2 Personen, auf Vorbestellung

Grilliertes Côte de boeuf (Kotelett vom Rind, ca. 1kg)  
mit 3erlei Haus-Dips, serviert mit Beilagen nach Wahl und Gemüse

CHF 78.--



Inkl. 7.7% MWST

## Schwein

«Schnipo»

panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites CHF 21.50

«Rahmschnitzel»

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce  
mit Beilage nach Wahl CHF 27.--

«Klassiker»

Schweinssteak (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
Beilage nach Wahl CHF 28.50

«Klassiker plus»

Schweinssteak (300g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips  
Beilage nach Wahl CHF 34.50

## Rösti

«Ziegelhütten-Rösti»

Speckrösti mit Käse und Zwiebeln überbacken  
dazu zwei Spiegeleier / ohne Ei CHF 23.-- / 21.--

## Kalb

«Wienerschnitzel»

paniertes Kalbschnitzel mit Wildpreiselbeeren und Beilage nach Wahl CHF 35.--

«Zürcher»

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
mit Butter-Rösti CHF 36.50

## Poulet

«Knusper-Poulet»

Pouletschnitzel im Kornflakes-Mantel gebraten  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Saisongemüse CHF 31.50



# Vegetarisch

Kichererbsen-Gemüse-Kokos-Curry (Vegan) im Reisring serviert und mit gehobelten Mandeln garniert	CHF 26.50
Spätzli-Gemüsepfanne hausgemachte Spätzli an Käserahmsauce mit Gemüse	CHF 27.--
Zucchetti-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse serviert mit Beilagen nach Wahl	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.-- / 18.50
Käsesalat	einfach / garniert	CHF 13.-- / 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 mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse		CHF 21.--
Vesper-Plättli (ab 2 Personen) mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse	pro Pers./	CHF 15.50
«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 und saisonale Dessert

1 Kugel Kürbis-Orangen Glace	CHF 4.50
2 Kugeln Kürbis-Orangen Glace mit einem Schuss Grand Marnier	CHF 12.50
Caramelköppli mit Früchten und Rahm garniert	CHF 8.50
Turm Kaffee-Likör auf Vanille und Baumnuss-Glace	CHF 10.50
Zimt Parfait mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen Rahm und Nusskrokant	CHF 12.50
Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF 9.80
- als kleinere Portion	CHF 6.50
Vermicelle Nesselrode	
1 Kugel Vanilleglace mit Vermicelle, Meringue und Rahm	CHF 11.50
Affogato al caffè	
1 Kugel Vanilleglace im Espresso	CHF 6.50

