

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 8.20
Bunt gemischter Salat assortiert	CHF 10.--
«Schüsselsalat» (ab 2 Personen) bunt gemischte Salate aus der Schüssel	pro Person CHF 8.20
Salat «Ziegelhütte» an Hausdressing Salatbouquet mit Ei und gebratenen Speckstreifen	CHF 11.80
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	CHF 10.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei an Hausdressing	CHF 12.--
im Bierteig gebackene Champignons dazu Bouquet von Winter Blattsalaten an Kräuter Vinaigrette	CHF 13.50

Suppen

Tagessuppe	CHF 6.70
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 7.50
Schaffhauser Weissweinsuppe	CHF 8.80
- mit Angus Rauchwurststreifen	CHF 9.80
Thai-Currykokossuppe (laktosefrei)	CHF 8.80
- mit Kokosnussglace	CHF 10.--

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

im Bierteig gebackene Champignons

dazu Bouquet von Winter Blattsalaten an Kräuter Vinaigrette

Rosa gebratenes Rinds Entrecôte (180g) vom hauseigenen Swiss Black Angus
mit Knoblauchbutter serviert

dazu hausgemachte Schupfnudeln und Saisongemüse (*)

Hausgemachter Cheesecake mit Spekulatius-Boden

serviert mit glasierten warmen Beeren

CHF 65.--

Spezial Cordon Bleu vom Swiss Black Angus Rind

gefüllt mit Alpkäse vom Gantrisch und in Glühwein eingelegten Apfelwürfeli

serviert mit Beilagen nach Wahl

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
auf Bestellung kann der Schinken auch weggelassen werden

Gewicht	Poulet	Schwein	Kalb
100 g (s)	CHF 27.--	CHF 25.--	CHF 30.--
150 g (m)	CHF 34.--	CHF 32.--	CHF 38.--
200 g (l)	CHF 40.--	CHF 39.--	CHF 45.50
250 g (xl)		CHF 45.50	CHF 54.--
300 g (xxl)		CHF 52.--	CHF 60.--

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 51.--

«Rindskopf-Bäggli»

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

CHF 39.--

«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 37.--

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 80.--



Schwein

«Schnipo»

panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

CHF 22.--

«Rahmschnitzel»

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Beilage nach Wahl

CHF 28.--

«Klassiker»

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

CHF 29.--

«Klassiker plus»

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

CHF 35.50

Rösti

«Ziegelhütten-Rösti»

Speckrösti mit Käse und Zwiebeln überbacken
dazu zwei Spiegeleier / ohne Ei

CHF 23.50 / 21.50

Kalb

«Wienerschnitzel»

paniertes Kalbschnitzel mit Wildpreiselbeeren und Beilage nach Wahl

CHF 36.--

«Zürcher»

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Butter-Rösti

CHF 37.50

Poulet

«Knusper-Poulet»

Poulet Schnitzel im Kornflakes-Mantel gebraten
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Saisongemüse

CHF 32.--



Vegetarisch

Kichererbsen-Gemüse-Kokos-Curry (Vegan) im Reisring serviert und mit gehobelten Mandeln garniert	CHF 28.--
Spätzli-Gemüsepfanne hausgemachte Spätzli an Käserahmsauce mit Gemüse	CHF 28.50
Zucchetti-Cordon Bleu gefüllt mit Raclettekäse serviert mit Beilagen nach Wahl	CHF 28.50
Gebratene Spinat-Kartoffelpuffer mit caramelisiertem Feta dazu Joghurt Dipp	CHF 27.50



Kleine Karte

Salatteller mit Ei		CHF 17.--
Wurstsalat	einfach / garniert	CHF 13.-- / 19.--
Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	CHF 14.-- / 20.--
Thonsalat	einfach / garniert	CHF 13.50 / 19.--
Käsesalat	einfach / garniert	CHF 14.-- / 20.--
Rauchwurst vom Swiss Black Angus mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln		CHF 10.--
Bauernspeck am Stück mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln		CHF 11.50
Käseteller		CHF 17.50
Bauernteller mit Rauchwurst vom Swiss Black Angus mit Speck und Garnituren		CHF 18.--
Vesper-Teller mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse		CHF 22.--
Vesper-Plättli (ab 2 Personen) mit Rauch- und Trockenfleisch, Schinken, Salami, Fleischkäse, Speck, Käse	pro Pers./	CHF 16.--
«Ziegelhütte-Plättli» Swiss Black Angus mit Pantli, Salami, Rauchwurst und Garnituren		CHF 22.50

Sandwich

Käse, Schinken, Fleischkäse oder Salami	CHF 7.50
Rohschinken oder Bündnerfleisch	CHF 8.50



Hausgemachte und saisonale Dessert

1 Kugel Erdnuss Glace	CHF 4.50
- mit Caramel-Schoggi-Scherbe mit Fleur de Sel	CHF 6.50
2 Kugeln Erdnuss Glace	
- mit mariniertem Grapefruit Salat	CHF 12.50
- mit einem Schuss Turm Kaffee Likör 1761	CHF 12.50
Caramelköppli mit Früchten und Rahm garniert	CHF 9.--
Turm Kaffee-Likör auf Vanille und Baumnuss-Glace	CHF 10.50
Hausgemachter Cheesecake mit Spekulatius-Boden serviert mit glasierten, warmen Beeren	CHF 12.50
Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF 10.--
- als kleinere Portion	CHF 6.70
Vermicelle Nesselrode 1 Kugel Vanilleglace mit Vermicelle, Meringue und Rahm	CHF 11.80
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleglace im Espresso	CHF 6.80

