

Der Küchenchef empfiehlt

Menü

saisonaler Blattsalat, garniert mit Aprikosen und Petersilien Croutons
an einer Himbeer-Vinaigrette

rosa grilliertes Entrecôte Tagliata vom Schweizer Black Angus Rind
serviert mit Knoblauch Kräuter Dip, dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse (*)

hausgemachtes Johannisbeer Parfait, saisonal garniert

CHF 64.--

Spezial Cordon Bleu von der Schweizer Black Angus Huft

gefüllt mit Schinken, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Basilikum
und Käse von der Langenegg Alp

dazu Beilagen nach Wahl

CHF 40.--

(*) auch nur als Hauptgericht erhältlich

CHF 38.00



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
saisonaler Blattsalat, garniert mit Aprikosen und Petersilien Croutons an einer Himbeer-Vinaigrette	CHF 13.50

Suppen

Tagessuppe	CHF 6.70
Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 7.50
Schaffhauser Weißwein Suppe	CHF 8.80
- mit Streifen von der Angus Rauchwurst	CHF 9.80
Curry-Kokossuppe (laktosefrei)	CHF 8.80
- mit Kokosnussglace	CHF 10.--

Tatar

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



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

MITBRINGSEL ZIEGELHÜTTE



Auf unserer Homepage haben wir ein schönes Angebot an Whisky, Eigenbrand, Trockenwürsten vom hauseigenen Black Angus Rind, exklusiven TRAUFFER Holzkühen (Unikate mit Branding) und Kreativem zusammengestellt.

QR Code scannen für Verkaufsangebot

Alles EXKLUSIV bei uns erhältlich



Inkl. 8.1% MWST

Fleischgerichte

Rind

vom Schweizer Black Angus

nach Möglichkeit wird hauseigenes Rindfleisch verwendet

«Filet»

Filet Steak (200g) vom Grill mit Sauce nach Wahl
serviert mit Beilage nach Wahl

CHF 51.--

«Filet plus»

- 250g
- 300g

CHF 61.--

CHF 71.--

«Entrecôte»

Entrecôte (200g) vom Grill mit Sauce nach Wahl
serviert mit Beilage nach Wahl

CHF 40.--

«Entrecôte plus»

- 250g
- 300g

CHF 45.--

CHF 52.--

Saucen zur Auswahl

- Cognac Rahmsauce
- Whiskey Sauce
- dreierlei Haus-Dips

«Burger»

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

CHF 34.--

auf Vorbestellung für 2 Personen

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

CHF 84.--



Schwein

«Schnipo»

panierte Schweins Schnitzel mit Pommes Frites CHF 22.--

«Rahmschnitzel»

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Beilage nach Wahl CHF 28.50

«Klassiker»

Schweinssteak (200g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips
mit Beilage nach Wahl CHF 30.--

«Klassiker plus»

Schweinssteak (300g) vom Grill mit dreierlei Haus-Dips
mit Beilage nach Wahl CHF 36.50

Rösti

«Ziegelhütten-Rösti»

Speckrösti mit Käse und Zwiebeln überbacken
dazu zwei Spiegeleier / ohne Ei CHF 23.50 / 21.50

Kalb

«Wienerschnitzel»

paniertes Kalbsschnitzel mit Wildpreiselbeeren und Beilage nach Wahl CHF 36.50

«Zürcher»

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Butter-Rösti CHF 38.--

Poulet

«Poulet Curry»

gebratene Pouletbrust Streifen an leicht pikanter Curry-Kokossauce
im Reisring serviert mit gebratenen Bananen und gerösteten Mandeln CHF 29.50



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
Schinken kann auf Wunsch auch weggelassen werden.

Gewicht	Poulet	Schwein	Kalb
100g (s)	CHF 28.--	CHF 26.50	CHF 32.--
150g (m)	CHF 35.--	CHF 33.--	CHF 39.50
200g (l)	CHF 42.--	CHF 39.50	CHF 47.--
250g (xl)		CHF 46.50	CHF 55.50
300g (xxl)		CHF 53.--	CHF 61.50

Preise für Spezial Grössen über 300 Gramm auf Anfrage.



Füllung

2. wählen Sie die Füllung, um Ihr Cordon Bleu zu ergänzen

Käse

Raclettekäse	Schmelzkäse	Gruyère
Bergkäse, rezent	Emmentaler	Appenzeller
Gorgonzola	Urchiger Bergkäse (CHF 2.-- Aufpreis)	

Spezialfüllungen

«Pilzragout»	Waldpilzrahmmischung (CHF 2.-- Aufpreis)
«Knoblauch»	Raclettekäse und Knoblauchpaste (CHF 2.-- Aufpreis)
«Florentin»	Spinat–Bündnerfleisch-Mischung (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	hausgemachte Spätzli	Kräuterreis
Röstikroketten	Tagliatelle	Gemüse garnitur
gemischte Salate assortiert (als Fitnesssteller)		



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 8.50
Bauernspeck am Stück mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln		CHF 10.--
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

