



Im Puschlav und im Engadin sind die Hochwildjäger:innen wieder auf der Pirsch. Sie liefern uns Rehe, Gämsen und Hirsche, mit etwas Glück vielleicht auch mal einen Hasen, ein Murmeltier oder einen Steinbock.

Von der Wildterriner und dem Leberpaté über den Pfeffer und die Spätzli bis zum Marroniglacé – in der Ziegelhütte ist wie immer alles hausgemacht.

WILD gibts bis am 11. November – danach folgt vom 12.–25. November unsere famose BIO-WEIDESAU METZGETE. Frühzeitig reservieren lohnt sich!

WILDTERRINE, Selleriesalat, getrocknete Sauerkirschen und schwarze Nüsse aus unserem Garten	21
LEBERPATÉ vom Hirsch, caramelisierte Birnen, Thymian und hausgemachtes Brioche <i>GF*</i>	21
HIRSCHZÜNGLI vom Damhirsch, Meersalzrande und Estragon-Salsa verde <i>GF</i>	17
HOKKAIDO-KÜRBIS-CARPACCIO, Soja, Yuzu, Chili und Shiso <i>vegan</i>	14
— mit Rehtatar und crispy Panko	25
FEIGEN (warm), Stracciatella von der Jersey Kuh, Pistazien und Sumach <i>v, GF</i>	17
BITTERSALAT und piemontesische Haselnüsse <i>vegan, GF</i>	13
PORCINI TRIFOLATI, Steinpilze, Peterli, Schalotten und Olivenöl <i>vegan, GF</i>	19
— als Hauptgang mit Griessgnocchi <i>v</i>	36

REHRÜCKEN (ab 2 Personen) **	68
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Äpfel und Preiselbeeren	pro Pers.

PFEFFER NACH JAGD, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Apfel und Preiselbeeren	43
WILDSAU CORDON BLEU, Trüffelbrie, Wildschwein-Rohschinken, Thymian-Kartoffeln, Eierschwämmli und Rotkabis-Pickles **	45
HIRSCH-ENTRECOTE, Preiselbeer-Peperoncini-Butter, Rosenkohl, Marroni und Spätzli	54
REHSCHNITZEL, Wild-Pilzrahmsauce, Apfel, Preiselbeeren und Spätzli	48
PIKANTE WILDWURST (hausgemacht), schwarze Bohnen Mexican Style mit Speck, Stangensellerie, Kreuzkümmel und Koriander <i>GF</i>	38
WILD OHNE WILD, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Waldpilze, Apfel, Preiselbeeren, Rahmsauce und Marroni <i>v</i>	35
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFELN, Feige, Federkohl, Lauchzwiebel, Salzzitronen-Gremolata und Kürbiskern-Crème <i>vegan, GF</i>	32

** Dienstag bis Freitag nur abends erhältlich, an Wochenenden auch am Mittag.

Klassiker

ZÜRCHER KALBSGSCHNETZELTES mit Rösti <i>GF</i>	45 / 38
PILZGESCHNETZELTES mit Rösti <i>V, GF</i>	36 / 30
KALBSLEBERLI mit Rösti <i>GF</i>	43 / 36
CHEESEBURGER (Bio-Rindfleisch rosa gebraten, Sterneberger Käse), Ziegelhütte Fries und hausgemachte BBQ-Sauce	36
CÔTE DE BOEUF vom Holzkohlegrill (3 Wochen trockengereift), ab 600g <i>GF</i>	16 pro 100 g

Beilagen

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI <i>V</i>	9
ROTKRAUT, APFEL, MARRONI UND PREISELBEEREN <i>vegan</i>	10
ROSENKOHL <i>V</i>	7
BIO-TAGESGEMÜSE VOM HUEBHOF s'hät wänn's hät <i>V, GF</i>	9
GRIESSGNOCCHI <i>V</i>	8
ZIEGELHÜTTE FRIES, im Rindsfett doppelt frittiert <i>GF</i>	8
POMMES FRITES <i>V, GF</i>	7

Das gibt's den ganzen Tag

GARTENSALAT <i>V, GF</i>	11
WURST-CHÄS-SALAT <i>V*</i>	25
TAGESSUPPE <i>V</i>	11
FLEISCHKÄSE und Pommes Frites / + Bio-Spiegelei <i>GF*</i>	21/25
HOLZBRETT mit Fleisch, Wurst und Chäs <i>V*, GF</i>	30
SCHWARTENMAGEN mit Kräuter-Vinaigrette <i>GF</i>	19
CHNOBLIBROT <i>V</i>	8
PORTION POMMES FRITES <i>GF</i>	10
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Rösti <i>GF</i>	45 / 38
PILZGESCHNETZELTES mit Rösti <i>V, GF</i>	36 / 30

GF = glutenfrei, GF = glutenfrei möglich, vegan* = vegan möglich, V = vegetarisch, V*=vegetarisch möglich*

Herkunft: Hochwild vom Puschlav/Engadin; Wildsau aus dem Sarganserland/Aargau; Damhirsch von Holzen Fleisch, Ennetbürgen; Rind (Côte de Boeuf) & Kalb vom Schrofenhof, Kreuzlingen; Kalbsleber, Schwein, Schwartenmagen & Cervelat von Metzgerei Reif, Zürich; Bio-Rind (Burger) von Hans und Wurst, Naturmetzg in Rheinau.
Alle unsere Brot- und Backwaren stammen, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt