

ziegel.hüsi

UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE

Das ambitionierte Team rund um den Küchenchef Immanuel Venis kocht aus Leidenschaft mit hochwertigen Zutaten von optimaler Frische, welche sorgfältig und gekonnt zubereitet werden. Fleisch, Gemüse und Kräuter beziehen wir grösstenteils aus der Region des Worbental und des Emmental, direkt von Produzenten, denen wir komplett vertrauen. Wichtig ist uns beim Umgang mit Lebensmitteln die ganzheitliche Verwertung und der respektvolle Umgang. Bei uns erhalten Sie nicht nur Edelstücke, wir verwerten alles von einem Tier, auch die sogenannten Second Cuts, Innereien und Knochen.



Vorspeisen

Hüsi-Salat

Quitten, Radieschen und Federkohl

12

Sellerieessenz

Brasato Ravioli und Baumnüsse

12

Nüsslisalat mit Quitten-Apfel-Dressing

Speck, Ei und Croûtons

13

Blumenkohl mit Ei

Trüffel und Zwiebeln

16

Kürbis-Apfelsuppe

Granatapfel und Kernen

13

Mini Fondue

Essig-Gemüse und Kartoffeln

14



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.

Hauptgänge

Kürbisgnocchi mit Honig-Pastinaken
Holunderbeeren und Flowersprouts
28

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis
Safransauerkraut und Schupfnudeln
38

Glasiertes Rebhuhn
Schwarzwurzeln und Holunderbeeren
38

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl
41

Geschmorte Wildschweinhaxe
Marroni-Kartoffelstampf und Wintergemüse
31

Rehrücken Menu (ab 2 Personen)
in zwei Gängen serviert klassisch und modern

Vorspeise und Dessert nach Wahl
79 pro Person

Süssspeisen

Kürbis-Cake mit Frischkäse
Kürbisglace und Granola
14

Zwetschgen und Ruby Schokolade
Randen-Financier
14

Vermicelle
Merengue, Preiselbeeren, Tonkabohnenglace
13

Kleine Käse Variation
Quittengelee und hausgemachtes Früchtebrot
14



*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.

3-Gang Menu
mit einem erfrischenden Zwischengang
68

3-Gang Vegi-Menu
mit einem erfrischenden Zwischengang
58

4-Gang Menu
mit einem erfrischenden Zwischengang
78

4-Gang Vegi-Menu
mit einem erfrischenden Zwischengang
68



Deklaration

Schweiz: Rind, Schwein, Zander; EU: Wild

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF, inklusive MWST.