

füür ond flamme go`s fresh around the World

Im Bowl, als Schüssel ab 2 Personen oder als Hauptgericht serviert

Daily Salat

täglich, frische und knackige Blattsalatvariationen
mit sommerlichen Garnituren Flammen Style

Bowl	11.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 10.00
Hauptgang	18.00

Watermelon Dream

erfrischende Wassermelone mit hausmariniertem Fetakäse
Baumnüssen und marokkanischer Minze

Bowl	12.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 10.50
Hauptgang	20.00

Caesar Salad Smokey Bacon

knackiger Lattich, rauchiger Karamell Speck, alter Parmesan
und Focaccia Croutons

Bowl	13.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 12.00
Hauptgang	22.00

Galia Pot Veganolix

ausgehöhlte Melone gefüllt mit Paprikamix, Frisée, Spinat, Weisse Zwiebeln,
Radieschen und Melone an Limetten-Honig Dressing

Bowl	12.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 10.50
Hauptgang	20.00

Glasnudel Magic Butterfly

knallig bunter Salat aus Glasnudeln und Gemüsestreifen mit Sprossen,
asiatischen Aromen und viel Raffinesse an Palace Dressing

Bowl	12.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 10.50
Hauptgang	22.00

Tuna Carpaccio Saku

Pink Tuna Ceviche Style an Sesam, Chili, Limette und Koriander
mit geeistem Tiger Milk Dressing

Vorspeise	21.00
Hauptgang	34.00

Knochen Tartar Luke

handgewolfte US Beef Dry Aged Tartar nach Luk Art
mit Feuertoast und geschlagener Butter
an hauseigener Marinade mit Pepp

Vorspeise 120g	28.00
Hauptgang 180g	36.00

Chicken Salat Chefs Best

Mariniert, gebraten und rassig angerichtet
Schweizer Pouletbrust mit Asiatischer Handschrift
knackigem Gemüse und erfrischende Früchte

Bowl	16.50
Schüssel ab 2 Personen	pro Person 14.00
Hauptgang	25.50

BBQ füür ond flamme Art

Smokey Chicken Wings

«sind rauchig, feurig, saftig und knusprig»

überhaupt nicht schwer zu essen.....bitte benutzen Sie ihre Hände

Schweizer Pouletflügeli an einem feurigen Red Chili Rub

geräuchert und grilliert an Mango Habanero BBQ Sauce

28.00

The Club Sandwich S`elfie by Heiko

die, die es noch nicht kenne, müssen es unbedingt probieren

Laut Altstadt-Gassen-Talk, das BESTE in der Stadt

jetzt auch exklusiv im Füür ond Flamme

28.00

Pulled Pork Sandwich

Swiss Pork Bacon Cheese Burger

Flammen Art mit einem Hauch Südstaaten Charakter

hausgemachtes Swiss Pulled Pork vom Smoker mit knusprigem Speck

und Schmelzkäse und S`elfie Marple Sandwich Sauce

33.00

Alle BBQ Gerichte werden mit Cole Slaw Salat, hausgemachten Kartoffel Wedges und viel Liebe auf dem Holzbrett serviert.

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Rind & Co

Herkunft Schweiz, Argentinien und USA

Argentinisches Rindsentrecôte Café de Paris

200g	39.00
jede weitere 100g plus	13.50

Filet vom Schweizer Rind

200g	46.00
jede weitere 100g plus	12.00

US Beef Dry Age Rib Eye

200g	48.00
jede weitere 100g plus	13.00

US Bison Dry Aged Rib Eye

200g	50.00
jede weitere 100g plus	14.00

Beilage nach Wahl

Zu all unseren Grillstücken ist unser füür ond flamme Gemüse inklusive.
Zusätzlich können Sie eine Stärkebeilage oder ein Sommersalat auswählen.

Süßes

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Bourbon Vanille | Eiskaffee | Sauerrahm-Schwarze Kirsche | Joghurt-Erdbeer

Schokoladen Sorbet | Zitronengras-Limetten Sorbet
Passionsfrucht Sorbet | Brombeer-Honig Sorbet

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00