

Starter

Frühlingsauftakt

gemischte Blattsalat Kreation mit gehacktem Bio Ei aus Neudorf
und gerösteten Brotroutons

Bowl 10.50
Schüssel ab 2 Personen pro Person 9.00

Lauwarmer Spargelsalat

vom grünen und weissen Spargel
mit knackigen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Radieschen und Fetakäse
auf jungem Blattsalat an Kräutervinaigrette

Bowl 14.00
Schüssel ab 2 Personen pro Person 12.50

Spargelsuppe à la Contessa

echter Donauer Spargel mit Butter, Rahm und viel Liebe zum Detail
mit Spargelragouteinlage und Frühlingslauch

Bowl 14.50
Potjie ab 2 Personen pro Person 12.00

Tartar

Vegetarisches Tomaten-Spargeltartar
sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Zwiebeln und knackiger Spargel
an rassiger füür ond flamme Marinade
serviert mit gerösteter Focaccia und Butter 18.00

Beef Tartar vom Schweizer Rindsfilet
handgeschnitten an hausgemachter Bourbon Pfeffer Marinade
mit do it yourself Schärfe
mit Kapern, Zwiebeln und eingelegten Kirschtomaten
serviert mit gerösteter Focaccia und Butter

120g	26.00
180g	34.00

US Bison Dry Age Tartar
handgeschnitten an hausgemachter BBQ Black Forest Marinade
mit do it yourself Schärfe
mit Kapern, Zwiebeln und eingelegten Kirschtomaten
serviert mit gerösteter Focaccia und Butter

120g	28.00
180g	36.00

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

Swiss Pork Bacon Cheese Burger

Flammen Art mit einem Hauch Südstaaten Charakter

hausgemachtes Swiss Pulled Pork vom Smoker

mit knusprigem Speck und Schmelzkäse

S`elfie Marple Sandwich Sauce

33.00

Philly Cheesesteak (Philadelphia Steak Sandwich)

«ein meisterhaft, unverschämt und gutes Beef Burger-Sandwich»

kross grilliertes Swiss Entrecôte mit reichlich Cheddar Cheese Sauce,

eingelegte Paprika, Zwiebeln, Lattich, und Tomate

36.00

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

Spargel Time

Spargel Lady Cut

Ein halbes Pfund Donauer Eisspargel
im Bund gekocht, mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und einer Abendbeilage nach Wahl

14.00

plus Bündner Rohschinken

6.50

plus hausgemachtem Graved Lachs

7.50

Der Klassiker

Ein Pfund Donauer Eisspargel
(roh und ungeschält 500g)
im Bund gekocht, mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und einer Abendbeilage nach Wahl

20.00

plus Bündner Rohschinken

6.50

plus hausgemachtem Graved Lachs

7.50

Tagliatelle a la Veit

hausgemachte Bio Eiernudeln mit weissem Spargel,
sonnengetrocknete Tomaten, Rucola und Baby Blattspinat

Vegi

22.00

plus geräuchertem Bauernspeck 100g

4.50

plus Rohschinken 100g

6.50

plus Graved Lachs 100g

7.50

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Rind & Co

Herkunft Schweiz, Argentinien und USA

Rückensteak vom Schweizer Kalb	
200g	38.00
jede weitere 100g plus	12.00

Argentinisches Rindsentrecôte Café de Paris	
200g	39.00
jede weitere 100g plus	13.50

US Dry Age Rib Eye	
200g	46.00
jede weitere 100g plus	13.00

Filet vom Schweizer Rind	
200g	56.00
jede weitere 100g plus	12.00

Beilage nach Wahl

Zu all unseren Grillstücken ist eine Stärkebeilage sowie unsere aromatischen füür ond flamme Spargeln inklusive. Wer möchte mehr von unseren Spargeln?

halbes Pfund Donauer Eisspargel	13.00
Pfund Donauer Eisspargel (500g)	18.00

Von Weide und Wasser
Herkunft Schottland, Irland, Atlantik

Atlantik Lachsfilet
200g 28.00

Lammgigot Flamme Art an Bärlauch Demi Glace
220g 30.00

Donald Russel Nierstück vom Weidelamm
200g 38.00

Riesencrevetten aus Wildfang
5 Stk 45.00
jedes weitere Stk plus 9.00

Beilage nach Wahl
Zu all unseren Grillstücken ist eine Stärkebeilage sowie unsere aromatischen für ond flamme Spargeln inklusive. Wer möchte mehr von unseren Spargeln?

halbes Pfund Donauer Eisspargel 13.00
Pfund Donauer Eisspargel (500g) 18.00

Süßes

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Bourbon Vanille | Eiskaffee | Erdbeer
Macadamia | Portwein-Cranberry | Joghurt mit Honig

Schokoladen Sorbet | Zitronengras-Limetten Sorbet | Passionsfrucht Sorbet

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Sweets

Hausgemachtes Eiskaffee mit Milchschaum und Schokoladenraspel
verschweizert und gerührt
luftiges Café Glace mit kleinem Schuss und Kakao 12.50

füür ond flamme Grand Cru Schokoladen Tarte
Schokoladiger geht's wohl kaum.
mit Kumquat-Chili Chutney und hausgemachtes Macadamia Eis 16.50