

**Winterliche Frische und frostiger Knack
Leckeres aus Feld und Wiese**

Im Bowl oder in der Schüssel ab 2 Personen serviert

Daily Salat

täglich, frische und knackige Blattsalatvariationen
mit kunterbunter Garnitur und gerösteten Brotroutons

Bowl	12.50
Schüssel	pro Person 11.50

Wintersalat Blizzard

wildes Wintergrün-Chaos mit fruchtigem Touch. Handzerzupft und liebevoll
durchgewirbelte Wintergreens mit Orangen und Apfel an süss-saurem
Mandarinen-Lime-Dressing

Bowl	12.50
Schüssel	pro Person 11.50

Swiss Beef Tartar

Handselected und mit viel Liebe zubereitet, Premium Schweizer Rindfleisch klein
geschnitten und mit Flammenwürze veredelt mit hausgemachtem Butter Toast
und Napfbutter serviert

1 Person 150g	28.50
2 Personen 250g	50.00

Gluschtige Hot Pot Vorfreude

Im Bowl oder im Potije ab 2 Personen serviert

Sämige Spinat-Erbesen-Cremesuppe mit Entenbrustwürfeli

Feierabendsuppe für Spinat-Freunde, Popeye-Fans und Erbsenzähler:
Nach einem langen Tag ist die cremige Spinat-Erbesen-Suppe genau
das Richtige und sorgt für gute Laune auf dem Löffel und am Gaumen

Bowl	12.00
Potije	pro Person 11.00

Randen-Pastinaken Crèmesuppe mit Kokosnuss Espuma

Mit roter Bete gibt's reichlich Farbe in der Suppenschüssel. Damit neben dem
knalligen Äußeren, auch die inneren Werte nicht zu kurz kommen, dürfen
Pastinake und Kokosmilch auch ihren Teil beitragen und die Suppe zu einer
cremigen Köstlichkeit machen.

Bowl	12.50
Potije	pro Person 11.50

Geräucherte Knochenbrühe mit Kartoffeln und Rindfleischwürfel, Raclettekäse und Speck

Wenn es kalt wird und diese Suppe auf den Tisch kommt, wird der Winter glatt zur
neuen Lieblingsjahreszeit auserkoren. Geröstet und gebrüht auf offenem Feuer,
ist dieses Süppchen ein Hochgenuss für Leib und Seele

Bowl	13.00
Potije	pro Person 12.00

Otmar`s Ungarische Paprika Gulaschsuppe

Nichts ist an kalten, windigen Wintertagen in der Schüssel willkommener als eine
klassische und vor allem extra heiße Gulaschsuppe. Mit Rindfleisch, frischer
Paprika und einem Hauch Cayenne heizt einem das ungarische Original von
Innen schnell wieder ein.

Bowl	14.50
Potije	pro Person 13.00

Argentinischer Streifenkult vom Holzkohle Grill

Black Angus by Dieter Meier Argentina – Ojo de Agua

Black Angus – Premium Beef mit schottischen Wurzeln
Ende des 18. Jahrhunderts entstand daraus das Aberdeen Angus, das aufgrund seiner überwiegenden Schwarzfärbung jedoch besser bekannt ist als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf Gälisch Aonghas, was so viel bedeutet wie „erste Wahl“.

Black Angus Beef Rump Steak

Bis zu 12 Wochen gereift und luftgetrocknet. Mit kräftiger Portwein Sauce Demi Glace und Tasmanischer Bergpfeffer aus der Mühle

250g	38.00
jede weitere 100g plus	12.00

Black Angus Entrecôte Café de Paris

Bis zu 12 Wochen gereift und an der Luft getrocknet. Kräftige Aromen vom argentinischen Angus Rind aus reiner Weide und Wiesen Haltung.
Serviert mit hausgemachter Café de Paris Butter

200g	45.00
jede weitere 100g plus	15.00

Black Angus Beef Tenderloin Steak

Bis zu 12 Wochen gereift und an der Luft getrocknet. Ein **Filet** Klassiker der zarten Art. Der Mittelstück-Schnitt ist bei uns Chef Sache! Gerne dürfen bei uns die Damen nach einem Lady Cut fragen.

200g	52.00
jede weitere 100g plus	16.00

Swiss Gourmet und Heimisches aus der Nähe

Spanferkel Rücken, der wird euch entzücken

Aus der Rüttimann Metzgerei Hildisrieden LU
Knusprig und kross grilliert mit Schwarte und Knochen
mit Bergkräuterbutter im Gusseisenpfännli serviert

200g	34.00
jede weitere 100g plus	10.00

Paillard de veau

Plattiertes Kalbfleisch Bäggli aus Schweizer Haltung. Grilliert und im Pfännli
serviert mit Waldkräuterbutter und hausgemachtem Räuchersalz

250g	40.00
jede weitere 100g plus	13.00

Exklusiv Pork Grand Cru Kotelette

Swiss Grand Cru Pork Kotelette mit herzhafter Krustenschwarte und Grilloptik
Mindestens 400g Fleisch, Traditionell am Knochen gereift
Höchste Metzgerhandwerkskunst auf dem Holzkohlegrill veredelt
mit Portwein Sauce Demi Glace und Bergkräuterbutter

ca 400g	42.00
---------	-------

Regionales Schweizer Premium Rindsfilet aus Weidehaltung

Vom zarten Mittelstück geschnitten
Mindestens 8 Wochen gereift und gelagert
Mit Trüffelbutter Sauce Demi Glace und Fleur de Sel serviert

200g	58.00
jede weitere 100g plus	18.00

US & Canadian First Choice und Chef's Master Cut

Wenn Mann und natürlich auch Frau von ausgezeichnetem Rindfleisch in seiner höchsten Qualität spricht, dann bleibt die Reise nach Übersee nicht aus.

US & Canadian Bison Entrecote

American Bison dry aged Entrecote Double

The American Way of Spirit and Wildness. Bis zu 14 Wochen gereift und an der Luft getrocknet. Der Bison ist ein Wildtier und so schmeckt es auch.

Wild, kräftig, mager durchzogen und dennoch unglaublich zart.

200g	58.00
jede weitere 100g plus	16.00

Black Angus Rib Eye

American Black Angus Beef dry aged Rib Eye Steak

Für Liebhaber und Steakianer das Höchste aller Gefühle. Bis zu 12 Wochen gereift und herrlich marmoriert ist das Rippen Auge Steak der pure Rindfleisch Genuss. Der Chef empfiehlt medium grilliert mit Salt Flakes und Kräuterbutter

200g	60.00
jede weitere 100g plus	10.00

US & Canadian Bison Rib Eye

American Bison dry aged Rib Eye Steak Double

The American Way of Spirit and Wildness. Bis zu 14 Wochen gereift und an der Luft getrocknet. Der Bison ist ein Wildtier und so schmeckt es auch.

Wild, kräftig, mager durchzogen und dennoch unglaublich zart.

300g	70.00
jede weitere 100g plus	18.00

Füür ond Flamme Spezial Toscana Cut
Chianina Rind

Chianina Rind

Grösste Rinderrasse dieser Welt. Das Fleisch dieser Tiere hat eine außergewöhnliche Qualität. Chianina-Rinder stammen ursprünglich aus der Toskana, Umbrien. 1955 stellte der Chianina-Stier „Donetto“ in Arezzo einen bis heute gültigen Rinder-Gewichtsrekord mit 1740 kg auf.

Am 8. November 2007 kam der Chianina-Ochse „Fiorino“ mit einer Widerristhöhe von 2,05 m ins Guinness-Buch der Rekorde.

Bistecca alla Fiorentina

Wenn Mann oder natürlich auch Frau, von einem richtigen Steak spricht, dann habt ihr nur diese Wahl! ca 500g ohne Knochen mit reinem Napfbutter, Fleur de Sel und Tasmanischer Bergpfeffer

alleine oder zu Zweit

135.00

Der perfekte Abschluss

Glace

Bourbon Vanille | Eiskaffee | Erdbeer-rosa Pfeffer
Sauerrahm-Limette | Lumumba die Tote Tante

Sorbet

Schokolade | Zitronengras-Limette | Blutorange-Campari | Gewürzbirne

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Vermicelles

luftig-fluffiges Maroni-Püree mit Meringue und Schlagrahm	9.50
---	------

mit Glace nach Wahl	plus 4.50
---------------------	-----------

Eiskaffee

gerührt, nicht geschüttelt mit Schlagrahm und Kirschwasser	12.50
---	-------

Belgische Waffeln nach Flammen Art

knusprig und frisch gebacken, mit etwas Zimt und Vanille servieren wir mit, Schlagrahm und Staubzucker	9.50
---	------

mit Glace nach Wahl	plus 4.50
---------------------	-----------

Was es noch bei uns zu entdecken gibt

Catering

BBQ on the road

Gerne kommen wir direkt zu euch und überraschen eure Gäste mit einer Vielfalt vom Grill, Smoker, Food Truck oder Sandwicheria.

Grill & Chill | Smoke & Enjoy | Food Truck | Sandwicheria s'elfie | Barista

Take us home

Bestellen & abholen. Wenn die Motivation für's Selberkochen zu gering ist springen wir gerne ein! Von der Karte gewählt oder auf Vorbestellung ein Spezialwunsch – vieles ist machbar. Einfach anrufen!

Bequem | Lecker | Unkompliziert | mal was anderes als Kebap, Pizza, Asiatisch

Spare Ribs Donnschtig

Jeden Donnerstag gibt es die legendären Spare Ribs «Flammen Art»
ab CHF 38.00 à Discretion

die Besten | die Zartesten | die Leckersten | die beste Marinade

Events

Damit immer was los ist. Wir führen Events auf unserem Areal durch für und mit euch. Wir lassen keine Langeweile aufkommen

Schaut regelmässig auf unserer Homepage & auf Facebook nach für mehr Info's

Spiel | Spass | Begegnung | Verweilen | Geniessen

Gruppen

Wir sind (fast) für jeden Anlass zu haben. Wir streben mit unserem Restaurantkonzept den Genuss des Essens an. Teilen ist eine Devise davon. Dies spiegelt sich auch in unseren Gruppenvorschlägen wider. Smoker BBQ Festivals und Grill & Chill Festivals sind sehr beliebt.

Möchte es jemand klassisch, ist auch das möglich. Wir haben ausgesuchte Gerichte welche wir auch als klassische Tellergerichte servieren.

Genuss für Mensch & Gaumen | Gemeinsam | Anders | Wohlfühlen

Gutscheine

Gibt es bei uns auch! Zum Verschenken und seinen Lieben eine Freude bereiten.