

Gartengrün aus der Region

Abendsalat füür ond flamme frisches Blattgrün mit farbenfrohen Akzenten	
klein	9.00
gross	12.50
Ochsenherz Tomaten auf knackigem Eisbergsalat an Bärlauchöl und Aceto Balsamico IGP Tomatensteinsalz und Madagaskar Dschungelpfeffer	
klein	15.00
gross	22.50
Caesar Salad Las Vegas Strip Style an Parmesan Dill Dressing mit Speckwürfel Roggenbrotdcroûtons und Käseflocken	
klein	12.50
gross	16.00
California Coleslaw Salad fein geschnitten und mit Joghurt verfeinert Orangenfilets	
klein	10.50
gross	14.50

Heisses aus dem Feuertopf

Abendsuppe füür ond flamme	
aus dem Hot Pot zum Selberschöpfen	
klein	10.50
gross	12.50
Bärlauchcrèmesuppe	
mit hausgebeiztem Graved Lachs	
sonnengetrocknete Kirschtomaten und Hüttenkäse	
klein	12.00
gross	14.50
Randencrèmesuppe von der Schmorknolle	
mit Aceto Balsamico IGP und Crème Fraîche	
klein	10.50
gross	12.50
Hausgemachte Brühe vom Bio Suppenhühnchen	
mit Wurzelgemüse und gezupftem Pouletfleisch	
klein	14.50
gross	16.50

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Rind

Herkunft Schweiz

Rib Eye Steak

300g

48.00

400g

54.00

Schweizer Weiderind Entrecôte

300g

52.00

400g

60.00

Rindsfilet vom Mittelstück

200g

56.00

400g

72.00

US Prime Beef
am Knochen gereift
Herkunft USA oder Kanada

Dry Aged T-Bone Steak Chef Cut
450g 68.00

Heritage Angus Tomahawk
ab 2 Personen
ca 650g bis 800g pro Person 54.00

Bison Sirloin
300g 58.00
400g 74.00

Schweinefleisch Grande Cru
am Knochen gereift
Herkunft Schweiz

Swiss Gourmet Kotelett mit Schwarte
350g 38.00

Spanferkelrücken mit Schwarte
ab 2 Personen
ca 650g bis 800g pro Person 40.00

**Vegetarische Leckereien
für Grünschnäbel**

Feuergemüse aus dem Hot Pot mit Süsskartoffeln, Shii Take Pilzen und Bananenchips	25.00
Hausgemachte Spätzli aus Bio Eiern mit sonnengetrockneten Kirschtomaten und Brüsseler Spitzen im Bärlauchrahmschaum Parmesanflocken	26.50
Gebackener Taleggio Käse im Kürbiskern-Roggenmantel mit Bärlauchrisotto und Preiselbeeren	28.50

Süßes und Gluschtiges

Hausgemachte Glaces

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Waldbeeren mit Joghurt
Sauerrahm mit Waldhonig | Daim Ice Cream | Rast Eiskaffee gerührt

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Hausgemachte Sorbets

Mango | Blutorange | Birne
Traube | Aprikosen | Passionsfrucht

Preis pro Kugel	4.50
-----------------	------

Süßes und Hausgemachtes

Grand Cru Schokoladenbrownie mit Vanillesauce und Himbeerculis	14.50
---	-------

Crèma Catalana mit Passionsfrucht und Mandelkrokant	16.50
--	-------

Steirisches Vanille-Kernöl Träumchen mit Rahm	18.00
--	-------

**Neues vom füür ond flamme
Für Gruppen und Familien
ab 4 Personen**

Auf Vorbestellung
Slow Food vom Smoker
ca 6-8h Zubereitungszeit

Querrippe vom Rind an Aprikosen-Honig Glasur

Halber Rücken vom Schweizer Spanferkel

nach Texanischem BBQ Rezept

Spareribs Festival Uncle Tom

BBQ Honey und Chili Apfel

Brathähnchen Family Style

mit knuspriger Haut und Apfelholzraucharoma

Burger Parade Flammen Art

Chopped Chicken

Pulled Pork

US Beef Patty

im hausgemachtem Brioche Bun

Die Vorbestellmenüs werden alle mit klassischen Grillsalaten, Beilagen nach Wahl
und einer vielfältigen Saucen- und Dipvariation serviert

Preis auf Anfrage