

## STARTER

### **Mixed Green Salad**

Blattgrün und Wintersalat, wild gemischt  
Gemüseraffel & Cherrytomaten, Knoblauchcroutons  
Huusdressing 10.50

### **The Pink Lady**

Sämiges Weinsüppchen mit der puren Power der Roten Knolle  
Rote Beete einmal anders. Mit Balsamico & Schlagrahm 10.50

### **Hot Cheese Nachos**

Tortilla Chips aus dem Ofenrohr  
Cheddar Cheese, Tomatenwürfel, Jalapeños & Röstzwiebel  
Sour Cream & Hot Tomatensalsa 12.50

### **Caesar Salad**

Eisberg meet's Lattich Salat, knackig und fresh  
Knoblauchcroutons, Parmesanflocken & Karamellspeck  
Original Caesar Dressing 14.50

## THE MAIN ONEs

### **BURGER**

#### **Crispy Swiss Chicken Chili Burger**

Homemade Bacon-Onion Bun, Swiss deep-fried Chicken  
Caramel Bacon, fried Onions & Sweet Chili Sauce 34.00

#### **Dry Aged Black Angus Beef Cheese Bacon Burger**

Homemade Bacon-Onion Bun, Swiss Prime Black Angus Beef Patty,  
Swiss Raclette Cheese & Caramel Bacon, Honey-Mustard Sauce 38.00

## SMOKER

### BBQ Pork Belly Burnt Ends

Swiss Prime Pork Cubes, Sweet Whiskey BBQ Sauce, Homemade Bacon Sauerkraut 32.00

### BBQ Flammen Spareribs 2.0

Swiss Prime Pork Rib`s  
Sweet Whiskey BBQ Sauce, Cole Slaw Salad, Fried Onions, Limette & Chili 38.00

## GRILL

### Filet

Black Angus Rioplatense Gold Label  
8 Wochen gereift, Trüffel Demi Glace Sauce, Fleure de Sel

Regular 200g 56.00  
Double Cut 400g 88.00

### Rib Eye

Ojo de Agua Black Angus by Dieter Meier  
12 Wochen gereift, Chimichurri Sauce, Fleure de Sel

Regular 300g 66.00  
The Big Men Steak 500g 90.00

### Bison Steak

US Prime Bison Rib Eye Steak  
10 Wochen gereift, Swiss Alp Herbs Butter, Fleure de Sel

Regular 300g 74.00  
The Big Men Steak 105.00