



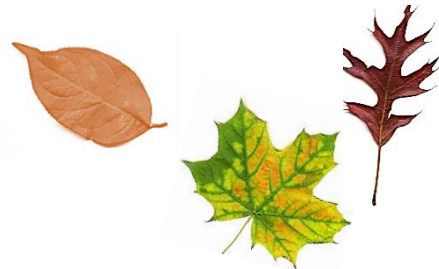
Oh du doch so geliebter Herbst

Die ersten Stürme, goldenes Laub, warme Wohnstuben, deftige und langersehnte Gerichte, die herrlich duften, die mit viel Zeit und Liebe gekocht und am Feuer fürsorglich gehütet wurden.

Gebraten vom Grill, knisternd aus der Gusspfanne, geschmort und eingekocht. Aufgegossen, stets nappiert, ab und an gewendet und gefühlvoll der Hitze zugewandt, gerade so viel Wärme wie nötig.

Mit einem edlen Tropfen von besonderen Weingütern, gemeinsam auf die Gerichte abgestimmt, sich einfach auf einen schönen und wilden Abend freuen.

Euer F&F 2.0 Team



Suppen Hot Pot im Feuer Potjie



Schmorr Duo vom Hokkaido und Muscat Kürbis

Röstaromen vom Knollengemüse und Zwiebelgewächs
mit Kartoffeln und einem Hauch von Orange & Zimt
über dem Feuer sämig und liebevoll gekocht,
dazu Schlagrahm, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Butterbrioche

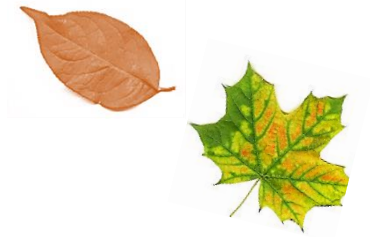
p.P. 14.50

Steinpilze mit Bauern Speck

Sämiges Crèmesüppchen nach alter Rezeptur
kräftig gebratene Steinpilze mit Zwiebeln und Knoblauch
verfeinert mit Schweizer Rahm, Butter
dazu Schlagrahm, geröstete Brotroutons & Karamellspeck Lollipop

p.P. 16.50





Herbstmoos und Österreichische Vogerlnester

Feldsalat, Engelshaar und Rauke

Herbstblatt in Willkür gemischt, bunter Laubweg in der Schüssel
mit Feigen, Kürbiskernen & Preiselbeeren
Physalis, Croutons & Butterbrioche

p.P. 14.50

Schweizer Nüssli Salat

Zarter, kleiner und nussig süss, knackfrisch aus dem Eisbad
mit Speck Lollipop & gehacktem Bio Eiern
Brotroutons, Radieschen & Butterbrioche

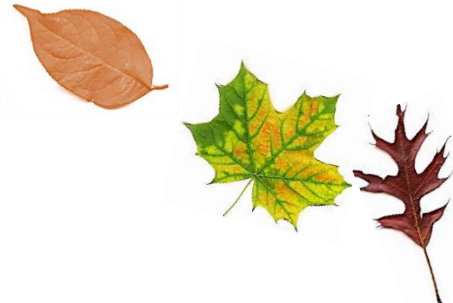
p.P. 16.50

Wahlweise mit:

Huudressing Französischer Art
oder
Steirische Kürbiskernöl Vinaigrette



Wild vom Holzkohle Grill



Rehschnitzel vom Bäggli 200g

Schweizer oder österreichisches Reh
kurz über der Glut grilliert
mit gebratenen Steinpilzen & Eierschwämmli
crémige Hagenbutten Preiselbeer Wildrahmsauce

51.00

Rehrücken ausgelöst 250g

Schweizer oder österreichisches Reh
kurz über der Glut grilliert, am Stück serviert
mit gebratenen Steinpilzen & Eierschwämmli
crémige Hagenbutten Preiselbeer Wildrahmsauce

62.00

Ganzer Rehrücken für 4 Personen 1.2kg

Schweizer oder österreichisches Reh
kurz über der Glut grilliert
tranchiert mit ganzem Filet in 2 Gängen serviert
mit gebratenen Steinpilzen & Eierschwämmli
Hagenbutten Preiselbeer Wildrahmsauce
Portwein Kirschen mit Wasabi

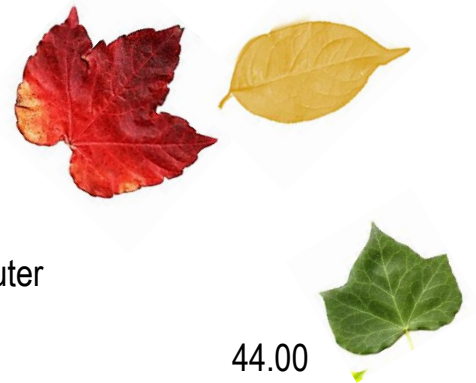
71.00



Hirsch Pfeffer Maison

Hauseigen angesetzt und in bestem Rotwein ein gebeizt
aromatische Gewürze, Knollengewächse und duftende Kräuter
über der Flamme langsam mürbe geschmort
serviert mit klassischer Pfeffer Garnitur

44.00



Hirschrücken ausgelöst 300g

Hirschpark Schweiz oder Österreich, über der Feuerglut kurz grilliert
mit gebratenen Steinpilzen & Eierschwämmli
süsser Kirschen Thymian Jus
Bourbon Vanillesahne

53.00

Hirschfilet Medaillons 250g

Hirschpark Schweiz oder Österreich
über der Feuerglut medium und kross grilliert
mit gebratenen Steinpilzen & Eierschwämmli
süsser Kirschen Thymian Jus
Bourbon Vanillesahne

62.00

Die mit Liebe zubereiteten Wildgerichte werden als Symphonie für alle Sinne mit unseren hausgemachten Wildbeilagen serviert.

Bio Eier Butterspätzli
Preiselbeer-Apfel Rotkraut
Waldspeck Rosenkohl
Orangen Karamell Marroni
Apfel-Preiselbeer Chutney





Wildspezial
auf Vorbestellung für 6 bis 10 Personen
4 Tage im Voraus

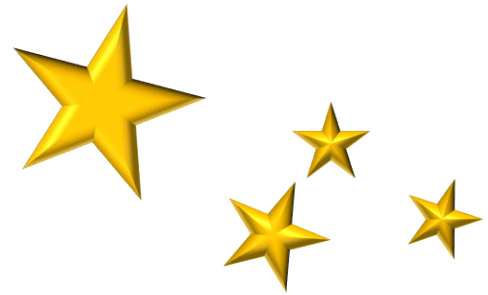
Ganze Hirschkeule vom Smoker
8Kg Keule vom Hinterlauf
wild auf Rauch, Feuer und Schmorr-Kunst aus 16h
an Apfelwein und Feigenessig Marinade
auf Räuchersauerkraut mit ganzen Kartoffeln und Speck

mit klassischen Wildbeilagen auf dem Holzbrett serviert

89.00 p.P.

3 Gang Menü komplett im Tischlein deck dich Modus
inkl Apero und Dessert mit Kaffee





F&F 2.0 Spezial

Fleischstücke aus dem Hauseigenen Dry Ager made for Beef

Die Qualität unseres Fleisches und die Kontrolle über den Reifungsprozess von Anfang bis zur absoluten Vollendung ist unsere Liebe und Leidenschaft.

Der Geschmack und die Genussfreude lassen uns mit bestem Gewissen euch unser Steak mit viel Freude und absoluter Überzeugung zu servieren.

Dry Aged Cote de Boeuf 8 bis 12 Wochen

Chef's Cut 600g plus

nach Art des Grillmeisters auf dem Holzbrett serviert

inkl 2 Beilagen nach Wahl

95.00

Schweizer Rindsfilet

6 Wochen am Knochen gereift

auf Portwein Sauce Demi Glace und Bergkräuterbutter

Fleure de Sel

Lady Cut 150g

52.00

Chef's Cut 300g

72.00

**The Golden Butter Steak
by
Sven & Martin**

auf Vorbestellung

Argentinisches Prime Ribeye Black Angus
Ojo de Agua
6-8 Wochen vorgereift
danach nochmals 6-8 Wochen in Napf Anker eingepackt
und weitergereift



inkl Butter im Pfännli
2 Beilagen nach Wahl

p.P. 88.00