

## **Starter**

### **Mixed Green Salad**

gut gemischt, von grün bis farbig  
Kunterbuntes aus Beet und Wiese  
mit Brotcroutons und Gemüsechips  
an unserem Huusdressing Ranch Style

12.50

### **Village Salad**

Griechischer Art  
Gemüsesalat mit mariniertem Feta,  
griechischen Oliven und  
geröstete Brotcroutons

13.50

### **Hot Cheese Nachos**

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

14.50

### **Cherry di Bufala**

Tomaten & Mozzarella nach Flammen Art  
Büffelmozzarella und saftige Kirschtomaten  
Aceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl  
Bärlauch-Basilikumpesto

16.50

extra Knoblauch-Käsebaquette

6.00

## Sommersalate

Auserlesene Blatt & Kräutersalate mit jungem Gemüse  
Leckeres aus Gartenbeet und Wiese, knackig und bunt gemischt  
mit Melone und Sommerfrüchten

wahlweise mit:

**Aceto Balsamico Dressing**  
**Flammen Vinaigrette Französischer Art**  
**Huudressing Ranch Style**

Mit folgenden Fleischgerichten erhältlich:

### **CH Pouletflügeli 8 Stk**

Deep Fried Art

Geheime Füür ond Flamme Würzmischung  
an Mango-Ananas Glasur

32.50

### **Hausgemachte Pulled Pork Sommer Roll**

zerzupftes Schweizer Schweinefleisch an Honig-Whiskey Marinade  
im Frühlingsrollenteig eingewickelt und knusprig gebacken  
mit Mango-Ananas-Chili Dip

34.50

### **Black Tiger Riesencrevetten in der Schale 6stk**

aus der Feuerpfanne mit Roten Zwiebeln, Peperonicini,  
Zitrone und Gartenkräuter an Flammen Knoblauch-Kräuterbutter

39.50

extra Knoblauch-Käsebaquette

6.00

## **BBQ & Grill**

### **Babyback Rib`s Flammen Art**

Swiss Prime Pork Rib`s, Chef Cut ca 650g  
Smoked Honey BBQ Glasur, Buttermaiskolben, Röstzwiebel,  
Flammen Frites, Limette & Chili 44.00

### **Pulled Pork Raclette Cheese Burger Flammen Art**

zerzupftes Schweinefleisch an Smoked Honey BBQ Sauce  
aus dem XXL Smoker  
im Hausgemachtem Brioche Burger Bun  
Burger Garnitur, Röstzwiebeln & Flammen Frites 38.00

### **F&F 2.0 BBQ Combo Spezial**

leckere Auswahl aus unserem Smoker Sortiment  
Babyback Rib`s meets Chicken Wings  
mit Ranch Eisberg Salat, Süsskartoffel Frites,  
Buttermaiskolben & Röstzwiebeln 46.00

### **Für heisse Tage, kalt aufgeschnitten und lecker serviert:**

#### **Füür ond Flamme 2.0 Beef Pastrami**

hausgemacht, gepökelt, geräuchert und mit Liebe veredelt  
würziges Schweizer Rindfleisch, fein aufgeschnitten und kalt serviert  
mit Chimichurri & Sauerrahm & hausgemachten Mixed Pickels  
Flammen Frites 38.50

extra Knoblauch-Käsebaquette 6.00

## Steak`s & Chef`s Cut`s

### Rindsfilet ARG

Black Angus Rioplatense Gold Label  
mind. 8 Wochen gereift,  
Black Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Lady Like 200g	58.00
Regular Cut 300g	78.00
Double Cut 400g	98.00

### Rindsentrecote ARG

Black Angus Rioplatense Gold Label  
10 bis 14 Wochen gereift  
Black Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Lady Like 200g	50.00
Regular Cut 300g	70.00
Double Cut 400g	90.00

### Rib Eye ARG

Ojo de Agua Black Angus by Dieter Meier  
12 Wochen gereift  
Black Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Lady Like 200g	56.00
Regular Cut 300g	76.00
The Big Men Steak 500g	113.00

### Bison Rib Eye Steak US

US Prime Bison Rib Eye Steak  
10 Wochen gereift  
Black Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

Regular Cut 300g	82.00
The Big Men Steak 500g	124.00

Unsere Beilagen finden Sie auf dem Empfehlungsblatt. Pro Person ist 1 Beilage inklusive. Jede zusätzliche Beilage wird mit CHF 5.00 verrechnet.

## **Extra special Dips & Saucen**

Kräuterbutter

Knoblauch-Kräuterbutter

Flammen Gold Sauce

Trüffelbutter

Chimichurri

Smoked Honey BBQ Sauce

Mango-Ananas-Chili Dip

pro Portion

5.00

## Dessert

### Wiener Baileys Eiskaffee

kräftiger Espresso  
mit hausgemachtem Vanilleglace und Schlagrahm 14.50

### Coeure au chocolat

lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Sambriano Grand Cru Schokoladenglace  
und Vanille-Schlagrahm 15.50

### Hausgemachtes Glace

Imperial Rum-Vanille (mit Alkohol)  
Erdbeer-Weisse Schokolade  
Grand Cru Schokolade

pro Kugel 5.00  
Rahm 0.50

### Hausgemachtes Sorbet

Zitronengras-Limette  
Himbeer-Passionsfrucht  
Blaubeere-alte Pflaume (mit Alkohol)  
Campari-Orange (mit Alkohol)

pro Kugel 5.00  
Rahm 0.50