

## **SPÄTSOMMER SALATE**

### **Blattsalat Flammen Art**

**12.50**

Cicorino rosso, Lollo, Brüsseler und Nüsslisalat  
Birnen & Äpfel  
Geröstete Kürbiskerne mit Karamell  
Kürbiskern Vinaigrette

### **Garten Salat**

**12.50**

Randen & Rüben mit Petersilie  
Tomaten & Gurke mit Roten Zwiebeln  
Apfel & Birne mit Sellerie  
Gemüse Chips  
Flammen Huus Dressing

## **HOT POT`S**

### **Geröstete Herbstgemüsesuppe**

**14.50**

Kürbis, Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch  
Geräucherter Huus Speck vom Smoker  
Schlagrahm & Brotcroutons

### **Wagyu Hot Pot Hanoi**

**32.50**

Japan trifft auf vietnamesische Suppenküche  
Kräftiger Rindfleisch Pot mit asiatischem Gemüse & kräftigen Aromen  
Kokosnussmilch, Shiitake Pilzen, Ingwer, Chili, Koriander uvm.  
Glasnudeln und knackiges Gemüse

### **Beef Gulasch nach Flammen Art**

**31.50**

Rassig und kräftiger Rindfleischartopf vom Feuer  
Rustikale Gewürze aus Steingarten und Hexenküche  
Ungarisches Paprika ( nichts für schwache Nerven )  
Bio Eier Spätzli aus der Butterpfanne & Sauerrahm & Röstzwiebel

## BBQ AND MORE

**Chili Beef Nacho`s meet`s Tequila Shot** **24.50**  
Mais Tortilla Chips  
Rassiges Chili Beef Tucana Style  
Cheddar Cheese & Jalapenos & Limette & Chili  
Crispy Onions

**Crispy Chicken im Körbli**  
Knusprig gebackenes Schweizer Hühnchen  
Mit Mango-Chili Ananas Sauce & Pikanter Tomaten Salsa & Pommes Frites  
**300g** **26.50**  
**500g** **36.50**

**Pulled Pork Burger** **38.50**  
Mariniert, geräuchert und zerzupft  
Saftiges BBQ Schweinchen im Brioche Burger Bun  
Cheddar Cheese, Karamelspeck & Crispy Onions & Pommes Frites

**Babyback Rib`s** **45.00**  
Schweizer Schweine Rippchen aus dem XXL Smoker  
BBQ Spareribs nach Flammen Art  
Whiskey Honig Marinade, Limette & Chili  
Pommes Frites & Buttermaiskolben & Mixed Pickels

**F&F 2.0 BBQ Combo Spezial ( ab 2 Pers )** **45.00 pro Person**  
Auserlesene Huusspezialitäten vom Smoker & Topf und aus dem Ofenrohr  
Leckere Spareribs + knuspriges Hühnchen und pikante Käse Nachos  
Pommes Frites & Mango Chili-Ananas Sauce & hausgemachte Mixed Pickels

## HOLZKOHLENGRILL

### **Rindsfilet ARG**

Black Angus Rioplatense Gold Label

Aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»

Schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

<b>Lady Like 200g</b>	<b>58.00</b>
<b>Regular Cut 300g</b>	<b>78.00</b>
<b>Double Cut 400g</b>	<b>98.00</b>

### **Rindsentrecote ARG**

Black Angus Rioplatense Gold Label

Aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»

Schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

<b>Lady Like 200g</b>	<b>50.00</b>
<b>Regular Cut 300g</b>	<b>70.00</b>
<b>Double Cut 400g</b>	<b>90.00</b>

### **Rib Eye ARG / Hohrücken**

Black Angus Rioplatense Gold Label

Aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»

Schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze

<b>Lady Like 200g</b>	<b>56.00</b>
<b>Regular Cut 300g</b>	<b>76.00</b>
<b>The Big Men Steak 500g</b>	<b>113.00</b>

## DESSERT

**Coeure au chocolat** **15.50**  
lauwarmes Schokoladenkuchlein  
mit Sambriano Grand Cru Schokoladenglace  
und Vanille-Schlagrahm

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

**pro Kugel** **5.00**  
**Rahm** **0.50**

**Hausgemachtes Sorbet**  
Zitronengras-Pfefferminze  
Himbeer-Passionsfrucht  
Blaubeere-alte Pflaume (mit Alkohol)

**pro Kugel** **5.00**  
**Rahm** **0.50**