

Starter & Salate und Suppen

Winter Blattsalat

Winterlicher Schnittsalat aus Feld und Wiese
Schneebeet Rohkost in feinen Streifen mit Mandarinen, Granatapfel und
gerösteten Pecannüssen & Brotchips

Bowl 12.50

Nüsslisalat mit Bio Charakter

handverlesener Feldsalat aus der Region
mit erstklassigen Schurtenberger Bio Eier, hausgeräuchertem Speck
karamellisierten Kürbiskernen & Brotchips

Bowl 14.50

Geröstete Herbstgemüsecrèmesuppe

Kürbis, Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch
geräucherter Huus Speck vom Smoker
Steirisches Kürbiskernöl & Schlagrahm & Brotcroutons

Bowl 14.50

Winterschaum Suppe Heida

aus einer kräftigen Rindfleischbrühe gezogen und mit Südhang Traubensaft Elixier
veredelt mit Rahm und Butterflocken abgeschmeckt.

Lauchbeet & Rohschinken & Parmesanflocken & Brotcroutons

Bowl 14.50

Hausspezialitäten vom Holzkohlegrill & XXL Smoker

Stroganoff Hot Pot

Rindfiletstreifen IR krossgebraten
Champignon, Paprika & Essiggurken
An kräftiger Paprikarahmsauce im Hot Pot serviert 48.00

Rindsfilet Tournedo ARG

Black Angus Beef Ojo de Aqua by Dieter Meier
aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»
schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze
Lady Like 200g 60.00
Regular Cut 300g 82.00
Double Cut 400g 120.00

Rib Eye ARG / Hohrücken

Black Angus Beef Ojo de Aqua by Dieter Meier
aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»
schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze
Regular Cut 300g 76.00
The Big Men Steak 500g 125.00

Ojo de Agua Beef Entrecote ARG

Black Angus Beef Ojo de Agua by Dieter Meier
aus der hauseigenen Fleischreiferei «Dry Ager»
schwarzes Flammengold & Fleure de Sel & Haussalze
Lady Like 200g 48.00
Regular Cut 300g 68.00
Double Cut 400g 86.00

Chicken Combo

Deep Fried Chicken Wings & Mango-Ananas Chili Dip
Crispy Fried Chicken Fingers & Hot Cocktail Sauce
Süßkartoffel Frites, Limetten und Mixed Pickels 36.00

Raclette Pulled Pork Selfmade Burger

Pulled Pork Flamme Art aus dem XXL Smoker
Mit Raclettekäse überbacken in der Gusseisenpfanne serviert
Brioche Burger Bun, Flammengarnituren, BBQ Sauce & Kartoffel Wedges
Bau dir deinen eigenen XXL Pulled Pork Burger 39.00

Babyback Rib`s

Schweizer Schweine Rippchen aus dem XXL Smoker
BBQ Spareribs nach Flammen Art
Whiskey Honig Marinade, Limette & Chili
Pommes Frites & hausgemachte Mixed Pickels 45.00

F&F 2.0 BBQ Combo Spezial (ab 2 Pers)

Auserlesene Huusspezialitäten vom Smoker & Holzkohlegrill
BBQ Spareribs nach Flammen Art &
Argentinisches Black Angus Beef Entrecote
Ca 600g Spareribs & 300g Entrecote Ojo de Aqua
Pommes Frites & hausgemachte Mixed Pickels 52.50 pro Person

F&F 2.0 Beilagen:

Flammen Frites Spicy Wedges Süßkartoffel Frites Butterspätzli
Flammen Gusseisenpfannen Röstgemüse Chili Cheese Nachos

DESSERT

Rumtopf « nur für echte Kerle»

In Rum Eingelegte Beeren & Kirschen aus dem eigenen Garten

70% Alkohol mit süßer Beeren Note

Hausgemachtes Rum Bourbon Vanille Glace

Schlagrahm

14.50

US Daim Donut mit Brownie Ice Cream

Süßer Daim Donut

mit hausgemachtem Brownie Schokoladen Eis & Schlagrahm

12.50

Weihnachtsguezli von der Keks Fee

Hausgemachte Super-lecker Kekse zum Kaffeeabschluss

Auf der Vintage Etage serviert

8.00 pro PAX

Hausgemachte Ice Cream

Imperial Rum-Bourbon Vanille Glace

Belgisches Vanille-Waffel Glace mit Salted Caramel Topping

Schokoladen Brownie Chocolat Chip Glace

Schweizer Landfrauen Himbeer-Weisse Schokolade Glace

pro Kugel

5.00

Rahm

0.50

Hausgemachtes Sorbet

Aprikosen Nektar Tonka

Mandarine Absinth Sorbet

Schwarze Kirsche Feuerwasser Sorbet

pro Kugel

5.00

Rahm

0.50