

Gartengrün aus der Region

Abendsalat füür ond flamme

frisches Blattgrün mit farbenfrohen Akzenten

klein	9.00
gross	12.50

Cherry Tomate di Buffalo

marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto
auf würzigem Rucolabeet

klein	18.00
gross	22.50

Caesar Salad

Las Vegas Strip Style

an Parmesan Dill Dressing mit Speckwürfel
Roggenbrot-Croûtons und Käseflocken

klein	12.50
gross	16.00

Tatar von der sonnengetrockneten Tomate

mit grünem Spargel und Hüttenkäse

pikant gewürzt und kräftig im Geschmack

klein	12.50
gross	16.50

Heisses aus dem Feuertopf

Abendsuppe füür ond flamme aus dem Hot Pot zum Selberschöpfen	
klein	10.50
gross	12.50
Bärlauchcrèmesuppe mit hausgebeiztem Graved Lachs sonnengetrocknete Kirschtomaten und Hüttenkäse	
klein	12.00
gross	14.50
Geröstete Auberginen-Knoblauch-Speck Suppe würzige Eierfruchtcrème mit rauchigen Röstaromen schwarzen Linsen und Speckwürfeli	
klein	12.00
gross	14.00
Spargelcrèmesuppe Crème double mit Rohschinkenbrunoise und Wildspargeleinlage	
klein	12.50
gross	14.50

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Rind

Herkunft Schweiz, Argentinien und USA

Black Angus US Rib Eye Steak

300g

54.00

400g

66.00

Knochengereiftes Entrecôte aus Argentinien

300g

52.00

400g

64.00

Filet vom Schweizer Weiderind

200g

56.00

400g

72.00

US Beef
am Knochen gereift
Herkunft USA oder Kanada

Dry Aged T-Bone Steak Chef Cut
450g 68.00

Heritage Angus Tomahawk
ab 2 Personen
ca 650g bis 800g pro Person 56.00

Bison Sirloin
300g 58.00
400g 74.00

Schweinefleisch Grande Cru
am Knochen gereift
Herkunft Schweiz

Swiss Gourmet Rückensteak mit Schwarte
300g 38.00

**Vegetarische Leckereien
für Grünschnäbel**

Feuergemüse aus dem Hot Pot mit Süsskartoffeln, Shii Take Pilzen und Bananenchips	25.00
Granatapfel Belugalinsen Töpfchen mit Spargelspitzen und griechischem Fetakäse leicht pikant und erfrischend Fruchtig	26.50
Hausgemachte Frühlingsrollen füür ond flamme Style mit Frühjahrsgemüsefüllung, grünem Spargel und Sprossen mit fruchtiger Salatgarnitur und hausgemachtem Chili Dip	28.50

Süßes und Gluschtiges

Hausgemachte Glaces

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Erdbeer
Sauerrahm mit Waldhonig | Rast Eiskaffee gerührt

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Hausgemachte Sorbets

Mango | Blutorange | Ingwer-Limone | Aprikose | Passionsfrucht

Preis pro Kugel	4.50
-----------------	------

**Neues vom füür ond flamme
Für Gruppen und Familien
ab 4 Personen**

Auf Vorbestellung
Slow Food vom Smoker
ca 6-8h Zubereitungszeit

Querrippe vom Rind an Aprikosen-Honig Glasur

Halber Rücken vom Schweizer Spanferkel

nach Texanischem BBQ Rezept

Spareribs Festival Uncle Tom

BBQ Honey und Chili Apfel

Brathähnchen Family Style

mit knuspriger Haut und Apfelholzraucharoma

Burger Parade Flammen Art

Chopped Chicken

Pulled Pork

US Beef Patty

im hausgemachtem Brioche Bun

Die Vorbestellmenüs werden alle mit klassischen Grillsalaten, Beilagen nach Wahl
und einer vielfältigen Saucen- und Dipvariation serviert

Preis auf Anfrage