

Starter

Baby Lattich

knackig und würzig

fein geschnitten mit Parmesanflocken, roten Zwiebeln und Brotcroutons

Bowl

11.50

ab 2 Personen

pro Person 10.00

Winterlicher Flammensalat

nussig und aromatisch mit roter Bete, mariniertem Feta,
Orangenfilets, Linsen und gerösteten Nüssen

Bowl

11.50

ab 2 Personen

pro Person 10.00

Kichererbsen Salat

lauwarm und rassig

mit sonnengetrockneten Tomaten, Gurken, Chili, Knoblauch, Sesam,
Orangen und Joghurt

Bowl

12.50

ab 2 Personen

pro Person 11.00

Pots und Suppen

Kaeng Kha Kai

gekochtes Galgant Hühnchen im feurigen Kokosnuss-Chili-Hühnchen Pot
mit Galgant, Ingwer, Zitronengras und Limonenblätter (etwas scharf)

Bowl 13.00
ab 2 Personen pro Person 11.50

Feuer Bisque de crevettes

geröstet und geräuchert, eine edle Röstsuppe vom Flammenfeuer
mit gebratenen Golden Shrimps und französischem Cognac

Bowl 14.00
ab 2 Personen pro Person 11.50

Chili-Beef Linseneintopf

herzhaft und feurig, ein Feuerpot mit Belugalinsen, US Beef Hackbällchen,
Räucherspeck, Wurzelgemüse, Chili und Rindfleisch

Bowl 14.00
ab 2 Personen pro Person 11.50

BBQ füür ond flamme Art

Smokey Chicken Wings

«sind rauchig, feurig, saftig und knusprig»

überhaupt nicht schwer zu essen.....bitte benutzen Sie ihre Hände

Schweizer Pouletflügeli an einem feurigen Red Chili Rub

geräuchert und grilliert an Mango Habanero BBQ Sauce

28.00

Pulled Pork Bacon Cheese Burger

“S`elfie under the Egg Style”

Nackenbraten vom glücklichen Hausschwein

6h-8h sanft am Smoker Rauch gegart

mit knusprigem Speck, Schmelzkäse und Spiegelei

S`elfie Marple Sandwich Sauce

31.00

Sliced Beef XXL Redneck Angel Dust Burger

«ein meisterhaft, unverschämt und guter Beef Burger»

ehrlich und gross nach 12h aus dem Flammen-Smoker

mit Angel Dust BBQ Sauce und im hausgemachtem Brioche Burger Bun

33.00

Alle BBQ Gerichte werden mit Cole Slaw Salat, hausgemachten Kartoffel Wedges und eingelegten Jalapeños serviert.

«An einem warmen Sommernachmittag mit einem eiskalten Bier in der Hand einen vor sich hin rauchenden Barbecuegrill zu bewachen, gehört zu den schlichten Glücksmomenten des Lebens.

Das Barbecue ist eine Gelegenheit, das zu tun, was uns seit Anbeginn der Menschheit begleitet: sich um das Feuer zu versammeln und perfekt geräuchertes Fleisch zu geniessen.»

Jonas Cramby

Streifenkult vom Holzkohle Grill

Rind

Herkunft Schweiz, Argentinien, Kanada und USA

Dry Aged Entrecôte Café de Paris	
200g	38.00
jede weitere 100g plus	12.50
Black Angus US Rib Eye Steak	
200g	41.00
jede weitere 100g plus	13.00
US oder Canadian Dry Aged Bison Sirloin	
200g	44.00
jede weitere 100g plus	18.00
Filet vom Schweizer Weiderind	
200g	56.00
jede weitere 100g plus	14.00

Beilage nach Wahl

Special House Art

Knochengereiftes Swiss Côte de Boeuf
für 1-2 Personen 600g
mit hausgemachter Kräuterbutter und Sauce Demi Glace 88.00

Asia Riesencrevetten Golden Shrimps XL 65g pro Stk
aus der Feuerpfanne mit Knoblauch und geröstetem Flammenbaguette

3 Stk	36.00
5 Stk	49.00
8 Stk	58.00

Beilage nach Wahl

Vegetarianer und Greenhorns

Sweet Chili con Potato
Süßkartoffel-Gemüseintopf mit karamellisiertem Chili, Mais und
Bohnen aus dem Tomatenschmortopf mit Crème Fraiche und Kräutern 28.00

Grillsalad Apollo Caesar Style
Römersalat vom Grill mit rauchigen Röstaromen mit sonnengetrockneten
Tomaten, Oliven, mariniertem Feta und Pumpernickel Brösel
mit grillierter Avocado und geröstetem Flammenbaguette
an Apfel-Vinaigrette und Kürbiskernöl 28.00

Süßes und Gluschtiges

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Bourbon Vanille | Grand Cru Schokolade | Erdbeer | Rast Eiskaffee
Norddeutscher Bratapfel | Luzerner Marroni

Passionsfrucht Sorbet | Himbeer Sorbet | Blutpfirsich Sorbet

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Sweets

Knödel Duo
Nougatknödel und Marillenknödel
in Kombination mit Puderzucker und Rahm 12.50

Lea`s Kaiserschmarren
mit Puderzucker, Rahm, Vanillesauce und Rum Rosinen 12.50