

Starter

Baby Lattich

knackig und würzig
mit Parmesanflocken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln
und Brotroutons

Bowl 11.50
ab 2 Personen pro Person 10.00

Frühlingsauftakt

zart, lieblich und erfrischend
Portulak, Rucola und junger Spinat mit Radieschen, Pinien,
Kirschtomaten, marinierte Rande und Gurkenstreifen

Bowl 12.50
ab 2 Personen pro Person 11.00

Exotische Versuchung

süssliche Versuchung aus Thailand
fein geschnittene Mango trifft auf heimisches Rüebli
mit grünem Spargel, Bohnen, Ingwer, Erdnüsse und Koriander

Bowl 12.50
ab 2 Personen pro Person 11.00

Pots und Suppen

Bärlauch-Erdknolle

würziger Auftakt aus jungen Kartoffeln und geschmackvollem Bärlauch
mit Crème fraîche und hausgebeiztem Graved Lachs Streifen

Bowl 13.00
ab 2 Personen pro Person 11.50

Hummersüppchen

geröstet und geräuchert, eine edle Röstsuppe des Flammenfeuers
mit erfrischender Zitrone, Melisse und würzigem Crevetten Tartar

Bowl 14.00
ab 2 Personen pro Person 12.50

Randen Wasabi Hochzeit

erdig süß mit erfrischender Schärfe
die Pink Lady unter den Suppen
geräucherte Knolle trifft auf asiatische Gaumenfreude
mit junger Erbseneinlage, Rande und Karamelliertem Speck

Bowl 14.00
ab 2 Personen pro Person 12.50

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

Swiss Pork Bacon Cheese Burger

Flammen Art mit einem Hauch Südstaaten Charakter

hausgemachtes Swiss Pulled Pork vom Smoker

mit knusprigem Speck und Schmelzkäse

S`elfie Marple Sandwich Sauce

33.00

Philly Cheesesteak (Philadelphia Steak Sandwich)

«ein meisterhaft, unverschämt und gutes Beef Burger-Sandwich»

kross grilliertes Swiss Entrecôte mit reichlich Cheddar Cheese Sauce,

ingelegte Paprika, Zwiebeln, Lattich, und Tomate

36.00

Alle BBQ Gerichte werden mit Cole Slaw Salat, hausgemachten Kartoffel Wedges und viel Liebe auf dem Holzbrett serviert.

«An einem warmen Sommernachmittag mit einem eiskalten Bier in der Hand einen vor sich hin rauchenden Barbecue Grill 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-800g, wird in 2 Gängen serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Sauce Demi Glace	92.00
Riesencrevetten Golden Shrimps XL 55g pro Stk aus der Feuerpfanne mit Knoblauch-Rosmarinbutter	
3 Stk	36.00
5 Stk	49.00
8 Stk	58.00

Beilage nach Wahl

Vegetarianer und Greenhorns

Hausgemachte Tagliatelle el Diabolo frisch, frischer Frischpasta, nach mündlich überliefertem Rezept Chili, Knoblauch, junger Spinat und Grana Padano	31.00
Forbidden Rice Risotto vom schwarzem Venere Reis sämig abgerührt mit Quark, Zitrone, Minze und grünem Spargel marinierte Pfeffer Erdbeeren und Kokosnussraspel	34.00

Süßes

Hausgemachte Glaces & Sorbets

Bourbon Vanille | Eiskaffee | Macadamia | Erdbeer
Portwein-Cranberry | Joghurt mit Honig

Schokoladen Sorbet | Zitronengras-Limetten Sorbet | Passionsfrucht Sorbet

Preis Pro Kugel	4.50
Rahm	1.00

Sweets

Hausgemachtes Eiskaffee mit Milchschaum und Schokoladenraspel
verschweizert und gerührt
luftiges Café Glace mit kleinem Schuss und Kakao 12.50

füür ond flamme Grand Cru Schokoladen Tarte
Schokoladiger geht's wohl kaum.
mit Kumquat-Chili Chutney und hausgemachtes Macadamia Eis 16.50