

## **Starter & Green`s and more**

### **Menüvorspeise**

Ob Suppe oder Salat, auch diese Vorspeise darf man à la carte wählen

für 1 Person

9.50

ab 2 Personen

pro Person 8.50

### **Winterschnittsalat**

knackiger Schnittsalat aus dem Eiswasser, in der Schüssel oder als Bowle

nach alter Flammen Tradition serviert

Huudressing oder Honig Balsamico

Bowle

10.50

ab 2 Personen

pro Person 9.00

### **Yak Pho Bo**

Tibetisch angehauchte Feuer-Kraftbrühe

aus Yak und Rinderknochen mit Gemüse und Sprossen

Chili`s, Zitronengras und Koriander

Potjie

16.50

ab 2 Personen

pro Person 15.00

### **Home made Pastrami**

vom Brender`s Yak aus Stalden ob Sarnen

hausgebeizt, hausgeräuchert und mit Liebe veredelt

mit Mixed Pickles & frischer Ananas

Szechuan Ahorn Pfeffer Dipsauce

19.80

### **Spicy Saku Tuna Carpaccio**

hauchdünn, Sashimi Art by F&F 2.0

mit Sojasauce, geröstetem Sesam und Wasabi

Nestmanischer Hummus & Huus Olivenöl

24.50

**Argentinischer Streifenkult vom Holzkohle-Grill**  
**Ojo de Agua by Dieter Meier**  
**Rioplátense Gold Label**

**This Rioplátense Beef is extra special, it is from Argentine Hereford & Angus cattle**

**Black Angus Beef Paillard**

Chimichurri Style, herb&kräftig auf dem Holzkohlegrill zubereitet,  
im Gusseisenpfännli serviert

Regular 200g 38.00

**Argentinisches Gold Label Beef Entrecôte Dry Aged**

Bis zu 16 Wochen gereift und an der Luft getrocknet. Kräftige Aromen  
vom argentinischen Black Angus Rind aus reiner Weide und Wiesen Haltung.

Regular 200g 46.00

Double Cut 300g 58.00

**Rioplátense Beef Lomo / Filet Argentinien**

Bis zu 12 Wochen gereift und an der Luft getrocknet.  
Fleure de Sel & wilde Preiselbeeren

Evergreen als Lady Cut 200g 54.00

F&F 2.0 Special Centre Cut 400g 86.00

**Beilagen:**

1 Beilage zur Auswahl pro Person, die Beilagen sind am Menüblatt aufgelistet.  
Für eine zusätzliche Beilage werden CHF 5.00 verrechnet

### **The Big Men Steak**

Black Angus Rib Eye Ojo de Agua  
by Dieter Meier Argentinian

Small Cut 300g	66.00
Big Men 500g	88.00

### **Sitting Bull`s Tomahawk Bone In Steak**

1200g am Knochen  
30min Zubereitungszeit  
das einzig Wahre unter allen Steaks  
am Knochen gereift & im Dry Ager veredelt  
auf dem Holzbrett mit Bowiemesser im Chef`s Cut serviert

1200g	144.00
-------	--------

### **The Golden Butter Steak**

Prime Quality Beef im Anke/Butter 10 Wochen gepflegt und veredelt  
einzigartig, faszinierend und unschlagbar Butter-zart  
Nur im F&F 2.0  
es het solange es het

300g Beef + 200g Butter	89.00
-------------------------	-------

### **Beilagen:**

1 Beilage zur Auswahl pro Person, die Beilagen sind am Menüblatt aufgelistet.  
Für eine zusätzliche Beilage werden CHF 5.00 verrechnet

## **F&F 2.0 Swiss Prime Dry Aged**

100% Home made by Sven & Martin

Unser beider Leidenschaft zum Fleisch in seiner höchsten Qualität

Im Eigengeschmack zur puren Genussfreude veredelt

Nur für die Besten Gäste der Welt

## **Dry Aged Cote de Boeuf**

Die Alte Kuh ca 600g

am Knochen 4-6 Wochen gereift, nussig, aromatisch und sensationell gut

vom Grillmeister auf den Punkt grilliert

in der Gusseisenpfanne mit Fleure de Sel serviert

600g

105.00

## **Fleischgeflüster**

Fragen Sie unseren Grillmeister oder Chefchen nach unserem aktuellen Special Cut`s!

Ob T-Bone oder Porterhouse Steak`s aus der hauseigenen Fleischreiferei und vom

Holzkohlegrill. Einen kurzen Blick in unsere Reifeschränke, lohnt sich immer!

ab 120.00

## **Beilagen:**

1 Beilage zur Auswahl pro Person, die Beilagen sind am Menüblatt aufgelistet.

Für eine zusätzliche Beilage werden CHF 5.00 verrechnet

## **Spezial Gruppen Event im Swiss Yak Stübli**

**Swiss Yak Szechuan Hot Pot**  
aussergewöhnlich, einzigartig und teuflisch scharf  
das Original im Flammen Style 2.0

**Delikate Fleischauswahl**  
Swiss Yak  
Swiss Dry Aged Beef  
Swiss Deer Tenderloin  
Swiss Chicken & Tiger Prawns

**Hausgemachte Dipsaucen**  
Schmorr Knoblauch  
Chimichurri  
Hot Chili mit Koriander  
Szechuan Pepper Sauce  
Flammen Cocktail

**Beilagen à discretion**  
Knackiges Gemüse  
Sprossen und Pilze  
Butterreis  
Flammen Frites  
Schnittsalat

**Das neue Tischleindeckdich - exklusiv im Swiss Yak Stübli**  
ab 4 Pax

**85.00 Sfr pro Pax**  
inkl Wasser und Chef Absacker