



Weinberg-Schneckenpfanne

überbacken in Knoblauchkräuterbutter mit Toast € 12,00

Räucherlachstartar

mit gesalzener Butter und Toast € 14,50

Tenderloin Filet vom Simmentaler Weideochsen 300g

die einzigartige Zartheit und das unvergleichliche Aroma lässt das Herz eines Steakliebhabers höher schlagen € 39,00

Saftiges Rib-Eye-Steak 300g

das Fleischstück mit dem typischen Fettague ist besonders geschmackvoll und zart, ein kulinarisches Highlight vom Grill € 33,00

The Texan BBQ Spare

Rinderfiletspieß mariniert in Smoked Sauce mit Zucchini und Paprika € 28,00

250g Dry Age Entrecoté

an frischem Grillgemüse € 35,00

Hühnerfilet am Spieß Tikka Masala

mit gegrillter Ananas € 15,50

Lachsforellenfilet aus Wildfang Yspertal

auf heißem Salzstein mit Kräuterbutter und Salat € 19,50

150g BBQ Pork Spare Ribs

mit frittierten Kartoffelscheiben und Sour Creme € 15,50

Grilled Chicken Salad an Mango Dressing

mit frischem Parmesan € 15,50

Rotgarnelen an Blattsalat mit geröstetem Sesamöl

Datteltomaten und Limette € 24,50

Blattsalat mit Kräuterseitlingen

und gegrillten Rinderfiletspitzen an Sweet-Chili Dressing € 28,00

Vegetarischer Halloumi Gemüse Cake an Ofentomaten mit Baby-Blattspinat und Chimichurré € 12,00

BBQ Beilagen für Ihre Steaks oder Spieße:

Süßkartoffel-Pommes € 4,50

Frisches Saisonale Gemüse-Bowl € 5,50

Baguette mit Kräuterbutter € 3,80

Potato Wedges € 4,50

Grüne Fisolen mit Schulterspeck € 5,00

Portion Kräuterseitlinge € 6,50

Blattsalat-Variation € 5,50

Portwein-, Pfeffer- oder Rosmarinsauce € 3,80

Lemon Cheesecake mit Bourbon-Vanilleeis € 7,00

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis € 6,50