

# BBQ-Weekend

**Freitag, 5. August 2022, ab 18.00 Uhr**  
**Samstag, 6. August 2022, ab 18.00 Uhr**

## Liebe Gäste

Mit viel Liebe und Können wurden die verschiedenen Fleischstücke vom Chef Andreas Häberling persönlich gewürzt, mariniert und im grossen BBQ-Smoker direkt vor dem Haus, je nach Fleisch während 8 - 24 Stunden bei 65°C sorgfältig auf dem Buchenholzfeuer gegart, ganz nach dem Motto:

**“Slow down take it easy!”**

Geniessen Sie diese Exklusivität und lassen Sie sich von unserem Team so richtig verwöhnen. Und bei allem gilt: **“S’git, solange s’hät!”**

### FLEISCH - AUSWAHL

<b>180g Lachs</b>	in der Folie	27.00
-------------------	--------------	-------

### FLEISCH - AUSWAHL

<b>500g Spareribs</b>	mit BBQ-Sauce	31.00
-----------------------	---------------	-------

<b>150g Chicken</b>	Pouletoberschenkel-Steak mit Haut (ohne Knochen)	18.00
---------------------	--	-------

<b>200g Pork</b>	saftiger Schweinshals mit BBQ-Sauce	24.00
------------------	-------------------------------------	-------

<b>200g Pulled-Pork</b>	saftige Schweinsschulter gepullt mit BBQ-Sauce = 24 Std. im Smoker gegart & in Fasern gezupft	24.00
-------------------------	--	-------

<b>200g Veal</b>	zarte Kalbsschulter mit BBQ-Sauce	28.00
------------------	-----------------------------------	-------

<b>200g Roastbeef</b>	rosa gegartes Roastbeef mit BBQ-Sauce	42.00
-----------------------	---------------------------------------	-------

<b>BBQ-Variation</b>	von jedem Fleischstück ein kleiner Versucher auf dem Teller angerichtet	45.00
----------------------	---	-------

### BEILAGEN

<b>Baked Potato</b>	Folienkartoffel mit Schnittlauch-Quarksauce	7.30
---------------------	---	------

<b>Coleslaw-Salat</b>	Kabis-Rüebli Salat	7.30
-----------------------	--------------------	------

<b>Pommes frites</b> oder <b>Country fries</b> <b>Trockenreis / Risotto / Nudeln</b>		7.30
---	--	------

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.