

BBQ-Weekend

Fr, 9. & Sa, 10. August 2024, 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

400g Spareribs	mit BBQ-Sauce	35.00
150g Chicken	Pouletoberschenkel-Steak mit Haut (ohne Knochen)	21.00
200g Pork	saftiger Schweinshals mit BBQ-Sauce	25.00
200g Pulled-Pork	saftige Schweinsschulter gepullt mit BBQ-Sauce = 24 Std. im Smoker gegart & in Fasern gezupft	26.00
200g Veal	zarte Kalbsschulter mit BBQ-Sauce	31.00
200g Roastbeef	rosa gegartes Roastbeef mit BBQ-Sauce	42.00
BBQ-Variation	von jedem Fleischstück ein kleiner Versucher auf dem Teller angerichtet	49.00

BEILAGEN

Baked Potato	Folienkartoffel mit Schnittlauch-Sour Cream	8.00
Coleslaw-Salat	Kabis-Rüebli-salat	8.00
Dommes frites oder Country fries		
Trockenreis / Risotto / Nudeln		8.00

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