



BBQ Menüs (Vom Smoker)



BBQ Menü 1 - «Drei dicke Brocken» 270g

Picanha (110g Tafelspitz, Rind)
Schulterbraten (100g Pork)
Turkey (60g Trutenbrust)

Preis/Person: 38.-

BBQ Menü 2 – «Schweinerei» 270g

Schulterbraten (190g)
Hausgemachte Würste (80g)

Preis/Person: 29.-

BBQ Menü 3 – «Beef - what else?» 270g

Hochrücken Knochengereift
Flat Iron Steak
Pulled Beef
Knochenmark

Preis/Person: 48.-

BBQ Menü 4 - «Darfs o chlei meh si?» 270g

Picanha (Tafelspitz, Rind) 120g
Spare Ribs (1/4 Rack)
Lachs vom Zedernbrett (50g)
BBQ Wurst (50g)

Preis/Person: 45.-





Beilagen:

Variante 1

Baked Potato
Souer Cream
Saison Gemüse
Mais an Würzbutter

Cole Slaw Salad

Butterzopf

Hausgemachte Chutneys,
BBQ & Grill Saucen

Variante 2

Kartoffelsalat

Cole Slaw Salad

Mais Salat

Blumenkohlsalat

Butterzopf

Hausgemachte Chutneys,
BBQ & Grill Saucen

Hausgemachte Beilagen:

Kartoffel Varianten: Bratkartoffeln, Potato Mash, Gratin, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

Beilagen Varianten: Baked Beans, Mac & Cheese, Polenta, Risotto, Linsentätschli.

Salat Ideen: Linsen Salat, Cous Cous, Ebly Salat, Hörndlisalat, Pasta, Rotkabis/Brinen, Glasnudel Salat, Kichererbsen/Federkohl, Hülsenfrüchtesalat, Reissalat, Melonen Feta, Randen/Apfel, Champignons – Peperoni, Papaya/Rüebli, Rüebli, Sellerie...

