

« Burger & Ribs »

Januar und Februar

<b>Hausgemachte Spare Ribs mit Honig Marinade</b> 24 Stunden im Niedergar gekocht <i>Spare Ribs maison au marinade au miel</i> <i>Homemade spare ribs with honey marinade</i>	ca. 500 g	36.50
<b>Brienzer Holzhack Burger</b> Hausgemachtes Holzhacker-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse <i>Beef burger - Steak haché de BEO beef, carrots, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage   Boeuf burger - Steak from minced BEO beef meat, carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbecue sauce and cheese</i>		31.50
<b>Pulled Pork Burger</b> - rassisches «Pulled Pork» serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce <i>«Pulled Pork» servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons, salade et sauce barbecue   «Pulled Pork» served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, onions, salad and barbecue sauce</i>		30.00
<b>Poulet Burger</b> - in rotem Thai-Curry mariniertes Pouletbrüstchen im Knuspermantel serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Salat und Mango-Ananas-Chutney <i>«Poulet Burger» - poitrine de poulet marinée dans du curry rouge thaï dans un manteau croustillant et servie dans un pain focaccia fait maison avec salade et chutney de mangue et de ananas   «Chicken Burger» - chicken breast marinated in red Thai-curry in a crispy coating served in homemade focaccia bread with salad &amp; mango-pineapple chutney</i>		32.50
<b>Vegi Burger</b> - hausgemachter vegetarischer Burger aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Baumnuss, Birne und Brie überbacken mit Salat und rauchiger Paprika-Preiselbeer-Mayonnaise <i>Végétarien burger - faite maison avec quinoa, carottes, poireau et céleri dans un pain focaccia fait maison avec noix, poire et Brie avec salade et mayonnaise au paprika fumé et au canneberges   Homemade vegetarian burger – made of Quinoa, carrots, leek and celery served in homemade focaccia bread with walnut, pear and Brie with lettuce &amp; smoky paprika-cranberry mayonnaise</i>		29.50

mit einer **Beilage nach Wahl:**

Pommes Frites | Süßkartoffel Frites | frittierte Zwiebelringe | Krautsalat  
avec un accompagnement au choix:  
Pommes frites | frites de patates douces | anneaux d'oignons frits | salade de chou  
with a side dish of your choice:  
French fries | Sweet potato fries | deep-fried onion rings | coleslaw salad