

# FORK & BOTTLE

## VORSPEISEN & SNACKS

- v Warmer Spinat & Artischocken Dip** | mit Tortilla Chips (lokal) 17
- v Trüffel Mac & Käse** 16
- Würzige Büffel Wings** | Pouletflügel mit einer Blauschimmelkäsesauce 16
- v Halloumi Pommes** | Frühlingszwiebel-Mayo und süsse Chilisaucе 17
- Lachs- und Garnelensalat** | Meerrettichcreme und Limettenvinaigrette 25
- Grünkohl und Caesar-Salat** | Extra Poulet 5 CHF 20
- Gartenfrischer Gazpacho** | serviert mit Balsamico-Glasur 9
- GF Slow-cooked Pulled Pork Nachos** | langsam gegartes, "zerrupftes" Schweinefleisch mit Sauerrahm, Tomatensalsa & Guacamole (veg Option mit Jack Fruit 20) 23
- v Trüffel-Pommes-Frites** | mit reifem geriebenem Parmesan 16

## HAUPTGERICHTE

- GF BBQ Schweinerippchen - 10 Stunden im Haus geräuchert (750+g)** | mit Pommes Frites & Cole Slaw (zum Teilen) 45
- Philly Cheesesteak** | Ribeye-Steak mit Provolone-Käse, Zwiebeln und Paprika 36
- Veganer Burrito** | Bohnen, Quinoa, gemischtes Gemüse, Avocado und Hummus 25
- Fisch im IPA Bierteig & Pommes Frites** | mit hausgemachter Tartarsauce 30

## BURGER

(alle Burger werden mit Pommes Frites oder einem Salat serviert (sub Trüffel-Pommes oder Süsskartoffel Pommes +5CHF)

- Pulled Beef Burger** | langsam gegartes, "zerrupftes" Rindfleisch - im Haus geräuchert und gewürzt, mit eingelegten Zwiebeln & Habanero Sauce. Veg option Jackfruit (25) 28
  - US Wagyu Burger** | 170g US Premium Wagyu Rindfleisch, Cheddar Käse. Toll! Extra Speck (3CHF) 38
  - Southern Fried Poulet Burger** | mit Cheddar Käse und Frühlingszwiebel-Mayo 27
  - Herzhafter Krabbenburger** | Currymehl, Mango und Joghurt 28
  - Cajun Poulet Burger** | mit Avocado, Käse und Speck 27
  - v Pulled Jackfruit Burger** | Langsam gegartes, "zerrupfte" Jackfrucht mit Cole Slaw. 24
  - Slow Cooked Pulled Pork Sandwich** | Langsam gegartes, "zerrupftes" Schweinefleisch mit Cole Slaw. 27
  - Herzhafter Lamm-Burger** | mit Hummus und Tzatzik 32
  - v Würziger Randen & Schwarze Bohnen Burger** | mit süssem Chili-Chutney 25
  - F&B Klassik Burger** | 200 Gramm bestem Schweizer Rindfleisch, Cheddar-Käse. +3CHF speck 28
- (falls nicht anders gewünscht werden alle Burger Medium gebraten)

## SÜSSES

- Brownie-Töpfchen** | Erdbeereis, frische Erdbeeren und Marshmallow-Fluff 13
- Eton Mess** | Beeren, Baiser mit Vanille-Sahne-Sauce 12
- Key Lime Pie** | Biskuit mit pikantem Limettenpudding, frisch geschlagener Sahne und Limettenschale 13

## SEASONAL CRAFT BEER

### On the Lighter Side

- Corporate Monkey** | Bier Factory (CH): Locally brewed, lightly-hopped (33cl) 11
- Tipopils** | Birrificio Italiano (IT): A fresh, crisp, hoppy pilsner with a hint of sweetness (33cl) 11

### Bitter

- Wanderlust** | Bier Factory (CH): A lightly dry hopped Swiss Pale Ale, super refreshing 11
- OH IPA** | Bier Factory (CH): Dark Amber, cloudy, fruity and full bodied IPA (33cl) 11

### On the Sweeter Side

- Oatmeal Stout** | Ullr (CH): A dry stout with coffee and chocolate flavours. 11
- Amber Shock** | Birrificio Italiano (IT): Deep amber color with caramelized malty nose, citrus aromas & sugary mouth feel (33cl) 12

### Sours

- Beer Bera** | Lover Beer (IT) Spontaneous fermentation, adding freshly pressed Barbera grapes 20
- API Cider** | Branded as the original swiss cider where the apples are sourced from their own orchards. Refreshing and light and well balanced. 12

## SIDES

- v Pommes Frites** 10
- v GF Grüner Salat** 8
- v GF Cole Slaw** 8
- v GF Süsskartoffelpommes** 13