



APÉROS

# COCK- & CHICKTAILS

**Pink Forest 18**

Bombay Sapphire Gin, Pink Grapefruit, Rosmarin und Zimt

**Winter Vertschi 12.5**

alkoholfreier Winteraperitif mit Orange

**Virgin Gin Tonic 18**

Alkoholfreie "Rebels" Gin-Alternative mit Wachholder, Rosmarin, Kardamomnoten & Grapefruit. Klassisch mit Fever Tree Tonic serviert. #betersafethansorry

## SIGNATURE DRINKS

**India Pale Ale von Brausyndikat 33cl 9**

Single Hop Citra – Hopfen von der USA

**Clouds Gin 18**

4cl «perfect serve» mit Fever Tree Tonic

Ein Gin mit intensivem Kafir-Limetten-Aroma...

**Riesling trocken 10cl 8**

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Seine Mineralität und Frische passen perfekt zu Southern Fried Chicken & Co.

vegan

laktosefrei

vegetarisch

glutenfrei auf Anfrage

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

## KALTE VORSPEISEN

# BE COOL



### Stoned Unicorn Salad 14

Rucola, Lollo Rosso, Spinat, rot-weisses Randencarpaccio, Granola, Federkohl, Feige und Sanddorn-Sauce



### Cremiges Eier-Tatar 14

mit Kartoffel und Peperoni-Würfeli, Blüten aus Guarda und Kresse.

## WARME VORSPEISEN

# LECKER'EIEREIEN



### Luftiger Kartoffel-Spoom 24

Feiner Kartoffelschaum mit wachweichem Onsen-Ei, Spinat, Blüten und Morderatscher Stein.



### Luftiger Kartoffel-Spoom «next level» 42

Feiner Kartoffelschaum mit wachweichem Onsen-Ei, Spinat und frischem Trüffel 6g.





## HAUPTGÄNGE

# OLD SCHOOL BUT NEW AGE

 **Knusprige Chicken Nuggets** 33  
mit Ostschweizer Pommes Frites und Chili Sauce

  **Ganzes Mistkratzerli** 34 350g  
fast knochenfrei gegart mit Rosmarin, dazu Ostschweizer Pommes Frites und BBQ-Sauce.

  **Coq au Vin – der französische Klassiker** 34  
Schenkel vom Schweizer Bio-Huhn in Rotwein gegart, dazu neue Kartoffel, Shiitake-Pilze, Balsamico-Zwiebeln, Speck und Rüeblli.

### DER KLASSIKER

 **Spicy Buffalo Chicken Wings** 32 6 Stk.  
Zum Dippen mit Selleriestangen in Kräuterquark

Portion zum Teilen für zwei Personen als Vorspeise oder als Hauptgang für eine Person.

## HAUPTGÄNGE

# THE CRISPY SIDE OF CHICKEN

**Buttermilk Southern Fried Chicken**  
über Nacht in Buttermilch mariniertes, zartes Hühnchen.

**Canadian Style** mit Belgischer Waffel und Ahorn Sirup 32  
**American Style** mit Fries, Rotkohl-Salat und BBQ-Sauce 30

**Ceasar Burger** 32  
Knusprig gebackene Pouletbrust im Brioche-Brötchen mit Spiegelei, Salat, French Mayo, Bündner Alpkäse, Tomate. Dazu Ostschwiizer Fries.

DAZU PASST

 **TO BE COCKY**

**Frickin' Hot Sauce** 29  
Im Fläschli zum Mitnehmen, als Geschenk oder für zuhause.



HAUPTGÄNGE

# CHICKEN ETHNO-STYLE

## 3 kalifornische Tacos 26

Geräuchertes Pouletfleisch in Rotwein geschmort, mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Petersilie, Sour Cream und fermentierter Chilli Sauce.

## «Never-Seen-A-Chicken»-Chicken Tacos 28

Veganes planted.chicken geräuchert und in Rotwein geschmort, mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Petersilie und fermentierter Chilli Sauce.

## SIGNATURE DISH

### Gyozas 26 € 6 stk

Hähnchen Ragout, Sesam und Kimchi  
BBQ Sauce Korean Style

### Gyozas 29 € 6 stk

Veganes planted.chicken Ragout, Sesam und Kimchi  
BBQ Sauce Korean Style





## DESSERTS

# YOU SCREAM FOR ICE CREAM?

### **Choco-Shock** 13

Glatt gerührtes Vanille-Glace mit Schokosauce, Schokopulver, Kinder Buenos, Mikado Stäbchen, Crispy Pearls, mini Marshmallows, Maltesers und Mini Brownie

### **Wiener Eis-Kaffee "re-loaded"** 12

Glatt gerührtes Vanille-Glace mit Espresso, Ovo Rocks, Toblerone-Stückchen, Crispy Pearls, Mikado Stäbchen und Mini Brownie

# SÜSSE NASCHER'EIEN?

### **Hausgemachter Schoggi Brownie** 9

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Mandeln, Nüssen und Vanille Eis

### **3 Schoggi-Himbeeri** 8.5

Himbeeren mit feinsten Felchlin-Schokolade überzogen. Zum Kafi oder einfach so.