



APÉROS

COCK- & CHICKTAILS

Pisco Sour inspired by Dirk Hany 14.5

In den 1920er Jahren wurde der erfrischende Drink in Peru erfunden. Das DIE HÜHNEREI-Team wurde vom besten Schweizer Barkeeper Dirk Hany in die Welt des Piscos eingeführt. Das Original gibt's in der Bar am Wasser in Zürich.

Clouds Gin 8. Edition Tonic 17.50

4cl «perfect serve» mit Gents Tonic

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

SIGNATURE DRINKS

India Pale Ale von Brausyndikat 33cl 9

Single Hop Citra – Hopfen von der USA

Red Ale von Brausyndikat 33cl 9

stark malzig, exotisch, charaktervoll

Riesling trocken 10cl 8

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

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

Sake – Dassai 45 5cl 6.5

Junmai Daiginjo

Sake ENTER.SAKE 5cl 5.8

Heiwa Junmai

Traditioneller japanischer Reiswein mit ausschliesslich natürlichen Zutaten: Wasser, Hefe, Koji und Reis.
#giveitatri #kanpai



vegan



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei auf Anfrage

KALTE VORSPEISEN

BE COOL



Stoned Unicorn Salad 14

Rucola, Lollo Rosso, Spinat, rot-weisses Randencarpaccio, Granola, Granatapfelkerne, Berberitze und ein halbes wachswaches Ei an Lemon-Tahina-Sauce.



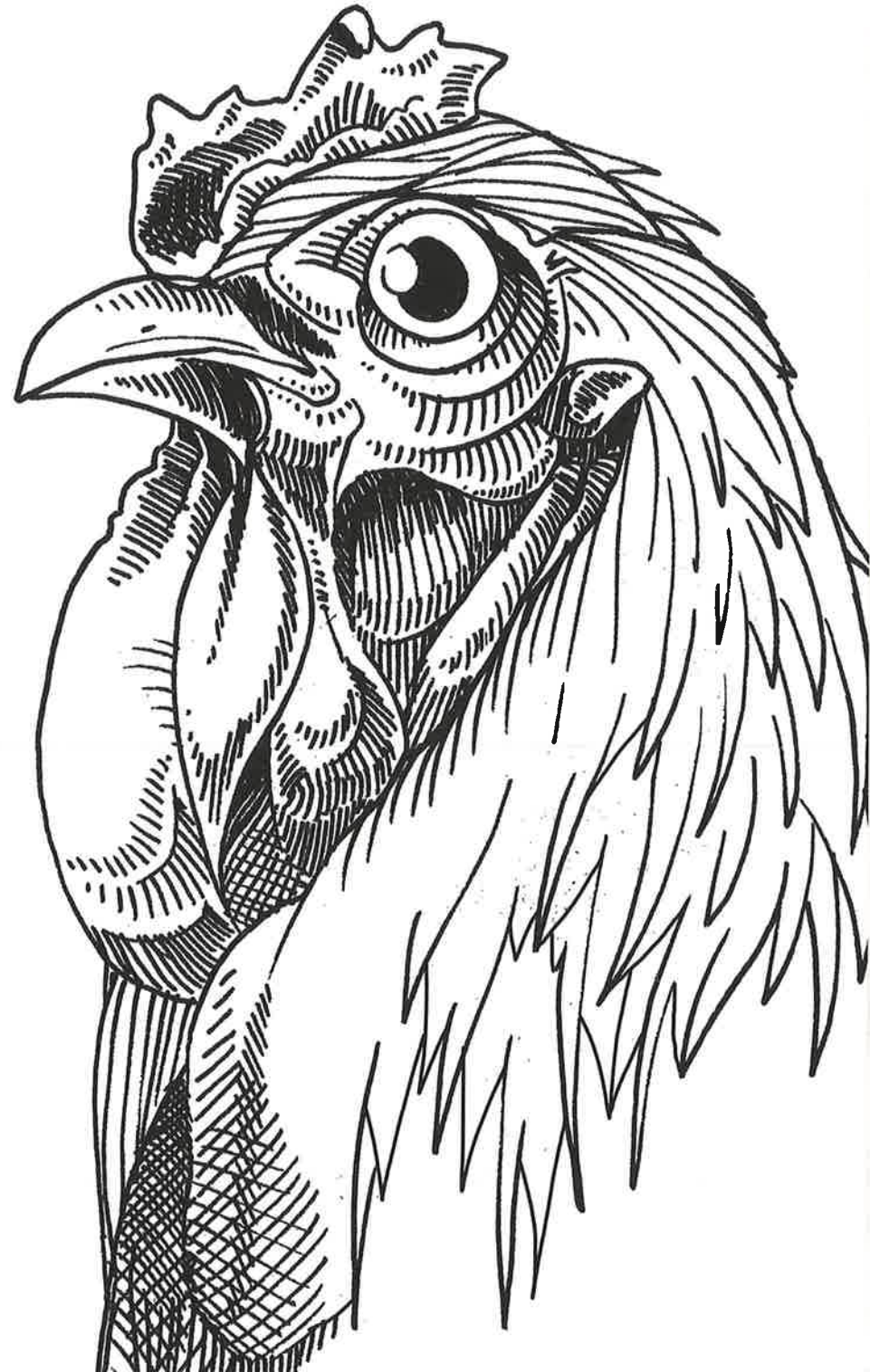
Cremiges Eier-Tatar 14

mit Kartoffel, Blüten aus Guarda und Kresse.



Orientalisches Cilbir-Dip 11

Pochiertes Ei, gewürztes Joghurt, Olivenöl & Weissbrot.



HAUPTGÄNGE

CHICKEN ETHNO-STYLE

Gua Bao Burger 26 2 Stk/180g

Pulled Chicken im gedämpften Bao-Brötchen mit Koriander, pikanter Sauce, Sour Cream und fruchtigem Rotkohl Salat.

Gua Bao Burger «goes green» 29 2 Stk/180g

Veganes planted.chicken im gedämpften Bao-Brötchen mit Koriander, pikanter Sauce, Sour Cream und fruchtigem Rotkohl Salat.

3 kalifornische Tacos 26

Gezupftes Hühnchenfleisch in Green-Chili-Tomaten-Salsa mariniert, mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Petersilie, Sour cream und pikanter Sauce.

«Never-Seen-A-Chicken»-Chicken Taco 28

Veganes planted.chicken in Green-Chili-Salsa mariniert, mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Petersilie, Sour Cream und pikanter Sauce.

SIGNATURE DISH

Chicken Chimichanga 24 | 34

Hühnchen-Chili con Carne im knusprigen Burrito mit Guacamole, Pico de Gallo und Cheddar Cheese.

WARME VORSPEISEN

LECKER'EIEREIEN

Luftiger Kartoffel-Spoom 24

Feiner Kartoffelschaum mit wachswweichem Onsen-Ei, Spinat, Blüten und Belper Knolle-Käse.

Luftiger Kartoffel-Spoom «next level» 42

Feiner Kartoffelschaum mit wachswweichem Onsen-Ei, Spinat, Blüten, gebratene Gänseleber 60g und frischem Wintertrüffel 6g.

Indische Mulligatawny Suppe 14

Pikantes Curry-Kokos-Süppchen mit Zitronengras, Süsskartoffel, Apfel, Mango und Chicken.

Gerösteter Blumenkohl 19

mit Blumenkohl-Marroni-Tahini-Püree, kleinem Kräutersalat, Chili, gepickelte Rosine, Limetten und Pinienkerne.

Croquetas de Pollo 16 2 Stk.

Zum Dippen in geröstetem Karotten-Bohnen-Dip mit Paprika.

DIPS TO SHARE

Kibbeh & Chicken Sticks 32

Zum Dippen in Kichererbsen- & Randen-Hummus.

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



HAUPTGÄNGE

OLD SCHOOL BUT NEW AGE

Warme Pouletbrust auf Freekeh-Weizensalat 27 140g

mit crunchy Mehlwürmer, Dattel, Nüsse, mariniertes Schalotte, Kräuter, Joghurt und Zitronensauce.



Ganzes Mistkratzerli 34 350g

fast knochenfrei gegart mit Rosmarin, dazu Ostschweizer Pommes Frites und BBQ-Sauce



Coq au Vin 34

Poulet-Brust in Rotwein gegart, dazu neue Kartoffel, Shiitake, Balsamico-Zwiebeln, Speck und Rüebl.

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 29

Ceasar Burger 32

Knusprig gebackene Pouletbrust im Brioche-Brötchen mit Speck, Spiegelei, Lattichsalat, French Mayo, Sbrinz, Tomate, Avocado. Dazu Ostschwiizer Fries.

DAZU PASST

 **TO BE COCKY**

Frickin' Hot Sauce 29

Im Fläschli zum Mitnehmen, als Geschenk oder für zuhause.





DESSERTS

YOU SCREAM FOR ICE CREAM?

Choco-Shock 13

Glatt gerührtes Vanille-Glace mit Schokosauce, Schokopulver, Schoko-Crossies, mini Chocolate Donuts, Kinder Buenos, Mikado Stäbchen, Schokolinsen, mini Marshmallows, Maltesers

Wiener Eis-Kaffee "re-loaded" 12

Glatt gerührtes Vanille-Glace mit Espresso, Schoko-Kaffeebohnen, Schoko Crossies, Krokant, Kaffeesauce, crispy pearls

Engadin Snow 14.5

Glatt gerührtes Vanille-Glace, mit bunten Streuseln, weisser Luftschokolade, Bailey's 4cl, Mikados, mini Marshmallows, mini Donuts, Caramellsauce

SÜSSE NASCHER'EI?

Sauerrahmglace mit Dattelkuchen-Crumble 9.5

Orientalischer Dattelkuchen mit Salzkaramel und Sauerrahmglace

Schokoladen Ei 11.5

Halbiertes Schokoladen Ei mit Quarkcreme und Mango

Egg Nog Trifle 12

Eierlikör, Mascarpone und Amarettini im Glas geschichtet

3 Schoggi-Himbeeri 8.5

Himbeeren mit feinsten Felchlin-Schokolade überzogen.