

Flambi – Spiess®

Flambi-Spiesse servieren und flambieren wir nur im Innenbereich

Ein nicht alltägliches Gourmet-Erlebnis.
Der Spiess wird in der Küche fertig zubereitet
und direkt an Ihrem Tisch flambiert.

Das Servicepersonal flambiert
und trennt das Fleisch vom Spiess in die Servicepfanne.

Die Servicepfanne steht auf einem Rechaud
und die Speisen bleiben schön warm.

Lassen Sie sich selbst überzeugen und geniessen Sie den
Flambi-Spiess nach Ihrer Wahl.

Wählen Sie Ihre Flambier – Spirituose nach Ihrem Geschmack:

Gravensteiner, Birnen, Gin, Whisky, Grappa oder Orangen Likör



Flambi – Spiess Feeling

Pouletbrust
Ananas, Peperoni
und Curry-Nudeln,
Gemüse und Currysauce

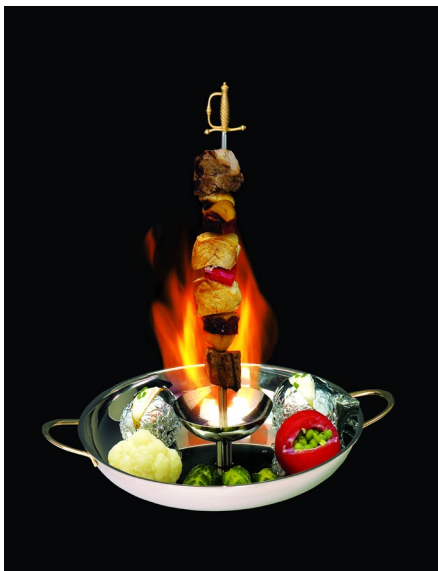
Fr. 39.-



Flambi – Spiess Black Tiger

Riesencrevetten geschält
Ananas, Zitronen
serviert mit Basmati Reis
dazu Sweet & Sauer Sauce

Fr. 41.-



Flambi – Spiess Anker Special

Vom Entrecôte Stück
Bratspeck, rote Zwiebeln,
Peperoni, Béarnaise Sauce
dazu Pommes Frites

Fr. 49.-