

DESSERTS

YOU SCREAM FOR ICE CREAM?

-  **Luftiges Grand Cru Schokoladen Ice Cream** 10.5
mit gebackenem Baumstriezel-Biskuit serviert.
-  **Urgeiles Fior di Latte Ice Cream** 10
mit gebackenem Baumstriezel-Biskuit serviert.
-  **Grand Cru Schokolade & Fior di Latte: Beides als Twist** 10.5
-  **Gigantischer Coupe Tête-à-Tête** 49
Ice Cream nach Wahl im Pokal, mit Sablé-Knusper und Schoggi-Sommer-Himbeeren von Corina Davatz, Pan de Miel.ch.
#GoBigOrGoHome

ANDERE FEINE-REIEN

- Hausgemachter Windbeutel «Berry»** 10
mit fruchtiger Füllung von eingemachten Waldbeeren.
- Hausgemachter Windbeutel «Crunch»** 11.5
mit leichter Vanillefüllung und Nusssplitter.
-  **Für den «Gluscht»: 3 Schoggi-Himbeeri** 8.5
Himbeeren vom letzten Sommer mit feinsten Felchlin-Schokolade überzogen.

APÉROS

COCK- & CHICKTAILS

Pisco Sour inspired by Dirk Hany 14.5

4cl

In den 1920er Jahren wurde der erfrischende Drink in Peru erfunden. 2019 wurde das DIE HÜHNEREI-Team vom besten Schweizer Barkeeper Dirk Hany in die Welt des Piscos eingeführt. Das Original gibt's in der Bar am Wasser in Zürich.

Deux Frères Gin & Tonic 13

4cl «perfect serve» mit Aegean Tonic

Deux Frères Gin & Tonic 10

2cl «tipsy» mit Aegean Tonic

Ein Gin, dessen Farbe sich verändert... #CheckItOut

SIGNATURE DRINKS

Cherry Bier 33cl 8

Der perfekte Start in das Chicken-Erlebnis.

Passion-Saffron Bier 33cl 8.7

Könnte aphrodisierend wirken... Cheers!

Zusammen mit unseren Freunden Ulam, Christian, Philipp, Liz und Selina aus Zürich, brauten wir diese zwei mega-crispen Gourmet-Biere. Traditionelle Braukunst – lustvoll-innovativer Geschmack!

Saar Riesling 10cl 7.8

Weingut Van Volxem, Mosel

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

Kaplja – orange wine 10cl 11.6

Weingut Damijan Podversic, Friaul – Chardonnay/Malvasia/Friulano (Naturwein)

Weisswein mit längerem Maischestand. Hervorragend zu Coq au Vin & Co.



vegan



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei auf Anfrage

KALTE VORSPEISEN

BE COOL



Stoned Unicorn Salad 12

Löwenzahn, Ruccola, Lollo Rosso, Spinat, Kürbis, rot-weisses Randencarpaccio, Bündner Hanf-Nüssli, Granola, Kresse, Granatapfelkerne, Berberitze und ein halbes wachswieches Ei an Lemon-Tahina-Sauce.



Cremiges Eiertatar 14

mit Kartoffel, Blüten aus Guarda und Micro Leaves.

HAUPTGÄNGE

CHICKEN ETHNO-STYLE

Chicken Chimichanga 20

Gezupftes Hühnchenfleisch im knusprigen Burrito mit Chili con Carne, Guacamole und Cheddar Cheese.

Gua Bao Burger 21

(2 Stk/180g)

Pulled Chicken im gedämpften Bao-Brötchen mit Sprossen, pikanter Sauce und fruchtigem Red Cabbage Salat. Eine Tradition aus Nordchina, welche heute im Taiwanesischen Street-Food boomt.

Gua Bao Burger «goes green» 17

(2 Stk/180g)

Gedämpftes Bao-Brötchen gefüllt mit eingelegtem, buntem Gemüse, Sprossen, dazu Sour Cream und pikante Sauce.

3 kalifornische Tacos 25

Hähnchen in Green-Chili-Sauce mariniert mit Salsa de Gallo und Koriander.

«Never-Seen-A-Chicken»-Chicken Taco 25

An der ETH entwickelte das planted.chicken-Team veganes Hühnchenfleisch aus Erbsen-Fasern. Wir servieren das Tech-Poulet mit Kokos mariniert in drei Tacos.

BEILAGEN

Dirrrty Fries 14

Pommes mit Cheddar-Käse, Gravy, Curry-Mayo, Sour Cream, Chili, Kräuter und Salsa de Gallo.

Waffeln mit Ahorn Sirup 7

Apfel-Avocado-Mousse 7.5

Randen-Hummus 8

Alle Beilagen ausser Waffeln glutenfrei.

Alle Beilagen ausser Waffeln und Mutabbal laktosefrei.

Baba Ganoush 7

Aubergine-Dip

Mutabbal 8

Aubergine-Joghurt Mousse

Fruchtiger Red Cabbage 7.5

Rotkohl-Salat mit Preiselbeeren & Apfel

Dattel-Aprikosen Cous Cous 8

Curtido de Salvador 6

Eingelegte Karotten und Weisskohl

WARME VORSPEISEN/KLEINE HAUPTGÄNGE

LECKER'EIEREIEN



Spoom 26

Wachsweißes Hühnerei mit Kartoffel-Espuma, Spinat, Blüten und «Belper Knolle»-Käse.



Spoom «next level» 46

Wachsweißes Hühnerei mit Kartoffel-Espuma, Spinat, 60g gebratener Gänseleber, Blüten aus Guarda und 6g frischem Périgord-Wintertrüffel.



Ei-Pod 26

Pochierte Eier mit sautierten Morcheln an leichter Schnittlauch-Sauce.



Egg Florentine 27

Pochiertes Hühnerei mit Spinat und Sauce Hollandaise auf einer warmen Brioche mit gebratener Gänseleber 60g.

DIPS TO SHARE



Kibbeh & Chicken Sticks 34

Zum Dippen in Baba Ganoush & Apfel-Avocado-Mousse.



Köfte & Poulet-Polpette 29

Zum Dippen in Auberginen-Mutabbal & Randen-Hummus.

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

HAUPTGÄNGE

OLD SCHOOL BUT NEW AGE

Poulet Cordon bleu 160g 29
mit Zitronenstampf und Bund-Rüebli.

  **Ganzes Mistkratzerli** 36
fast knochenfrei gegart mit Rosmarin, Dattel-Aprikosen Cous Cous, Pistazien und Orangen-Confit.

SIGNATURE DISH

 **Coq au Vin** 34
Brust und Schenkel vom Schweizer Bio-Hühnchen gebraten und in Rotwein geschmort. Dazu neue Kartoffel, Champignons, Balsamico-Zwiebel und Speck.

HAUPTGÄNGE

THE CRISPY SIDE OF CHICKEN

 **Buttermilk Southern Fried Chicken** 29
Über Nacht in Buttermilch mariniertes, zartes Poulet. Mit Belgischer Waffel, Ahorn Sirup, eingelegten Gurken, Karotten und Weisskohl. Dazu BBQ-Sauce.

 **Crispy Chicken Sandwich** 26
Knusprig gebackenes Hühnchen im Brioche-Brötchen, hausgemachtes Ketchup, Salat und BBQ-Sauce. Dazu Muotathaler Speck und ein gebratenes Savogniner Spiegelei.

Pulled Chicken Sandwich 25
Die salzig-süsse Kombination: Gezupftes Pouletfleisch in einem Donut, mit Cheddar-Käse und eingelegten Gurken.

DAZU PASST

TO BE COCKY

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