



Wiesn - Burger (nur vom 27.9.-29.9.17)



Das Münchner Oktoberfest ist in vollem Gange und da gibt's bei uns den entsprechenden Burger: Wir füllen die hausgemachten Laugen-Brezeln mit Obazda, Salat, einer Tomatenscheibe und gesmoktem und gezupftem Händl (Pulled Chicken). Dazu reichen wir frische Zwiebeln, Essiggurke und süssen Senf. French Fries und Coleslaw Salad dürfen natürlich nicht fehlen.

Make your own burger: select Meat



Swiss Beef Burger	200g Rindfleisch aus der Schweiz
Buffalo Burger	200g Burger vom Italienischen Wasserbüffel
Dry Aged US Beef Burger	200g im Dry Ager gereiftes US Rindfleisch aus Oklahoma
Bison Burger	200g US Bisonfleisch aus den Rocky Mountains
Black BBQ Kalbs Burger	200g Kalbfleisch aus der Schweiz

and then select your style

Marrakesch	Ziegenkäse, Datteln, Salat, Tomate
Jersey Blue	Blue Cheese, Avocado, Rucola, Tomate
Swiss Alps	Greyerzer Chäs, Rohschinken, Salat, Tomate
Sweet&Spicy	Gebratener Apfelring, Speck, Röstzwiebeln, Jalapeños, Salat
Classic	Cheddar Käse, Speck, Salat, Tomate

Alle Crazy Burger werden im 'Fleisch am Chnoche'-Sesam-Bun serviert. Dazu reichen wir einen kleinen Coleslaw Salad und French Fries. Wählen Sie zwischen unserem hausgemachten Ketchup oder der ebenfalls hausgemachten BBQ-Sauce.

Für jede Änderung an Ihrer Style-Auswahl verrechnen wir CHF 3.

Steakhouse
Fleisch am Chnoche®
Trichtenhausenstrasse 235
CH-8125 Zollikerberg



Mi-Fr, So
11-14, 18-24 h
Sa 18-24 h
Mo, Di Ruhetag

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

www.fleischamchnoche.ch
info@fleischamchnoche.ch
phone 044 242 20 30
fax 044 242 20 32