



Pop-Up-Restaurant

Unser Menu
Samstag, 25. August 2018

BBQ Menu by Harry Pfänder

Bioforelle aus dem Whiskyrauch mit Bergkartoffelsalat

Hacktäschli von WWF zertifizierten Blacktiger Krevetten mit Zitronengras gepierct

Vegane Tacos mit schwarzen Bohnen, Randen aus dem Feuer, Tequila Guacamole
und Cashew Crème Fraiche

Duo vom Villiger Wagyu grilliert und geschmort mit Baumtomaten-Salsa,
geschmorte Biokarotten, Süsskartoffeln geräucht und Ahornsirup

Kichererbsen Fritten mit Alma Matter, geräucher Schokolade, Riga Himbeeren und
Vereine Eis

Preis p.P 129CHF
Beginn 18.30



**Soulfood
Festival**
Baden
21.08. - 26.08.18