



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 16

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.



vegan



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei auf Anfrage

KALTE VORSPEISEN

BE COOL



Stoned Unicorn Salad 14

Ruccola, Lollo Rosso, Spinat, Melonen, Erdbeeren, rot-weisses Randencarpaccio, Granola, Kresse, Granatapfelkerne, Berberitze und ein halbes wachswweiches Ei an Lemon-Tahina-Sauce.

Kombinieren Sie Ihren Stoned Unicorn Salad mit

- Poulet Knusper-Sticks 3 stk. à 50g +14
- Grillkäse «La Sanglée» von Jumi 150g +18



Cremiges Eiertatar 14.5

mit Kartoffel, Blüten aus Guarda und Micro Leaves.



Pollo tonnato 22.5

Feine Pouletbrust-Tranchen ersetzen das Kalbfleisch des klassischen Vitello tonnato. Mit Sauce vom msc-Thunfisch und Mayonnaise.



WARME VORSPEISEN/KLEINE HAUPTGÄNGE

LECKER'EIEREIEN



Leichter Spoom 24

Wachswweiches Onsenei mit Kartoffel-Schaum, Spinat, Blüten und Belper Knolle-Käse.

Leichter Spoom «next level» 28

Wachswweiches Onsenei mit Kartoffel-Schaum, Spinat, Belper Knolle-Käse, 60g gebratener Hühnerleber und Blüten aus Guarda.

DIPS TO SHARE



Kibbeh & Chicken Sticks 32

Zum Dippen in Randen-Hummus & Baba Ganoush.



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



HAUPTGÄNGE

OLD SCHOOL BUT NEW AGE

Poulet Cordon bleu 300g 37
mit Pommes Frites und Bund-Rüebli.

  **Ganzes Mistkratzerli** 350g 36
fast knochenfrei gegart mit Rosmarin, dazu Pommes Frites, BBQ-Sauce und Bund-Rüebli.

  **Coq au Vin** 34
Brust und Schenkel vom Schweizer Bio-Hühnchen, gebraten und in Rotwein sous-vide gegart. Dazu neue Kartoffel, Champignons, Balsamico-Zwiebeln, Speck und Rüebli.

BEILAGEN

 **Dirrrty Fries** 14
Pommes mit Cheddar-Käse-Sauce, Curry-Mayo, Sour Cream, Chili, Kräuter und Salsa de Gallo.


 **Waffeln mit Ahorn Sirup** 7

 **Baba Ganoush** 8

Alle Beilagen ausser Waffeln glutenfrei.

Alle Beilagen ausser Waffeln und Fries laktosefrei.

Poutine Fries 15
Pommes mit Cheddar-Käse-Sauce, Jus und Pulled Chicken.

 **Pico de Gallo** 7.5
Würfeli von Tomate, Gurke und Zwiebel.


 **Red Cabbage Salat** 8

 **Randen-Hummus** 8

HAUPTGÄNGE


THE CRISPY SIDE OF CHICKEN

Buttermilk Southern Fried Chicken 32
Über Nacht in Buttermilch mariniertes, zartes Poulet. Mit Belgischer Waffel, Ahorn Sirup, Red Cabbage Salat und BBQ-Sauce.

 **Crispy Chicken Sandwich** 28
Knusprig gebackenes Hühnchen im Brioche-Brötchen, mit Salat und hausgemachtes Ketchup. Dazu Muotathaler Speck und ein gebratenes Savogniner Spiegelei.

DAZU PASST

TO BE COCKY

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



HAUPTGÄNGE

CHICKEN ETHNO-STYLE

Gua Bao Burger 25

(2 Stk/180g)

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



Gua Bao Burger «goes green» 29

(2 Stk/180g)

Gedämpftes Bao-Brötchen gefüllt mit veganem planted.chicken, Red Cabbage Salat, Sprossen, dazu Sour Cream und pikante Sauce.



3 kalifornische Tacos 26

Gezupftes Hühnchenfleisch in Green-Chili-Tomaten-Salsa mariniert, mit Würfeln von Tomate, Gurke, Zwiebel und Koriander, Sour cream und pikante Sauce.



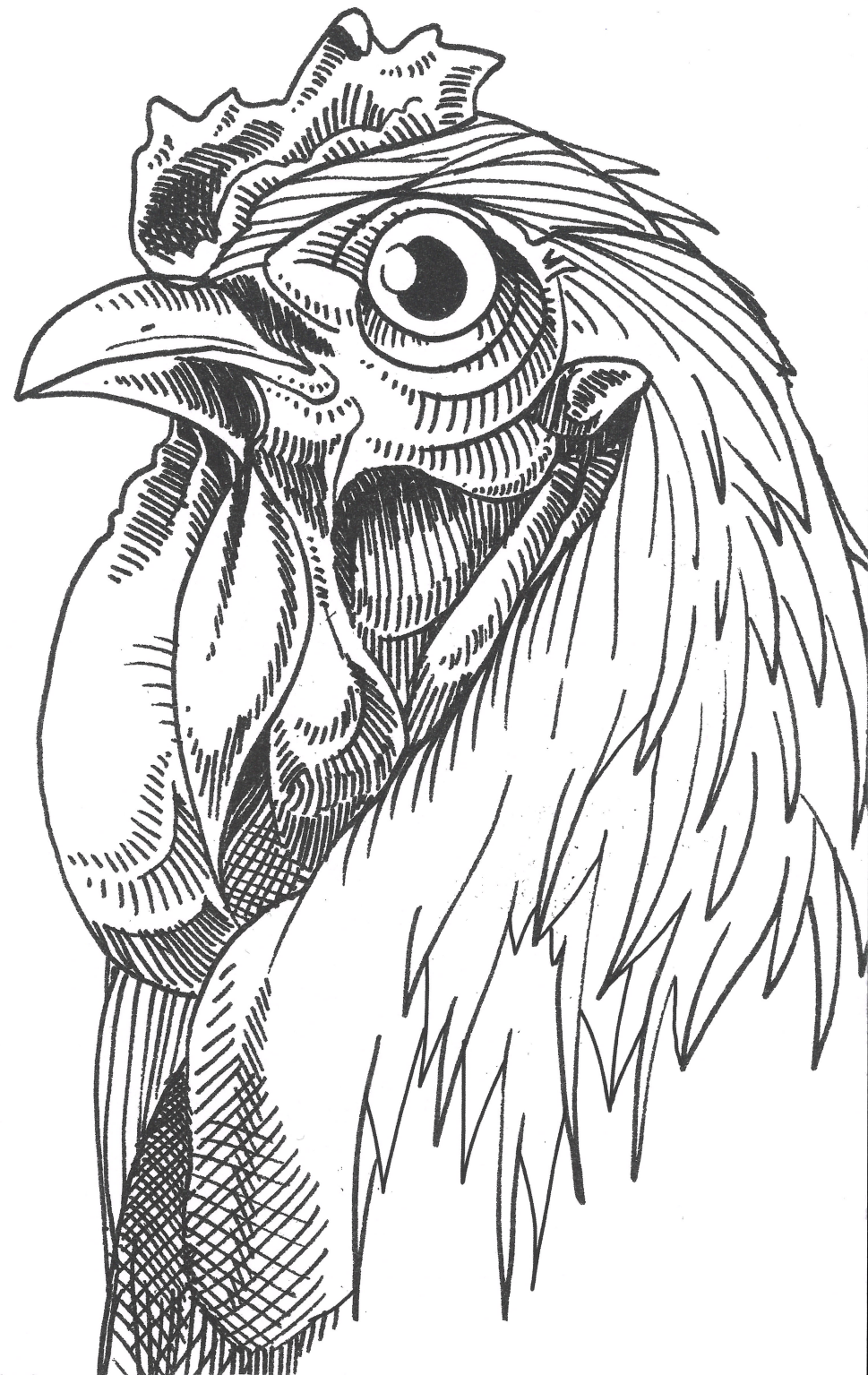
«Never-Seen-A-Chicken»-Chicken Taco 26

Geschnetzeltes, veganes planted.chicken in Green-Chili-Tomaten-Salsa mariniert, mit Würfeln von Tomate, Gurke, Zwiebel und Koriander, Sour Cream und pikante Sauce.

SIGNATURE DISH

Chicken Chimichanga 24 | 34

Hühnchen-Chili con Carne im knusprigen Burrito mit Guacamole und Cheddar Cheese.





DESSERTS

YOU SCREAM FOR ICE CREAM?

Luftiges Grand Cru Schoggi Soft Ice 10.5
mit selbstgebackenem Chilbi-Biskuit serviert.

Feines Fior di Latte Soft Ice 10
aus Milch und Rahm mit selbstgebackenem Chilbi-Biskuit serviert.

Grand Cru Schoggi & Fior di Latte: Beides als Twist 10.5

Gigantischer Coupe Tête-à-Tête 49
Soft Ice nach Wahl im Pokal, mit Guetzi-Knusper
und Schoggi-Himbeeren von Corina Davatz, Pan de Miel.ch.
#GoBigOrGoHome

MINI DESSERTS



 **Mini Schoggi Soft Ice** 6

 **Mini Fior di Latte Glacé** 6

Mini Erdbeer-Vanille Trifle 8.5
Luftiges Dessert mit Quark, Joghurt, Rahm und frischen Erdbeeren

 **3 Schoggi-Himbeeri** 8.5
Himbeeren mit feinsten Felchlin-Schokolade überzogen.

Gin Tonic Tiramisù 8.5

  **Ralf's shooting Granita** 7
Halbgefrorene sizilianische Süßspeise mit Schuss in 4 Geschmacksrichtungen:

- Blue Curaçao
- Marito (Bergkräuter)
- Himbeer-Orange
- Birne-Minze