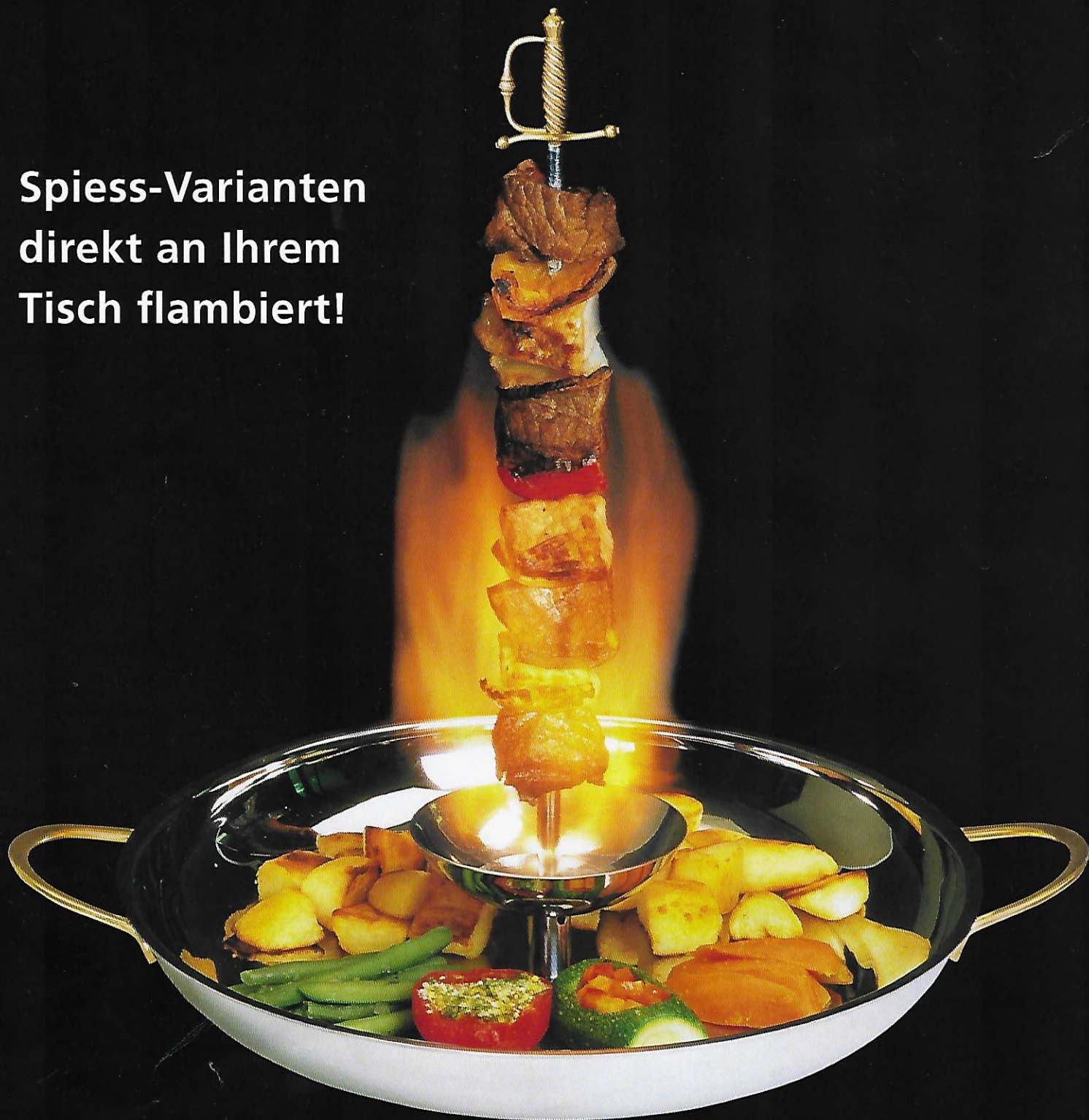


# Flambi-Spiess®

Unterdorf

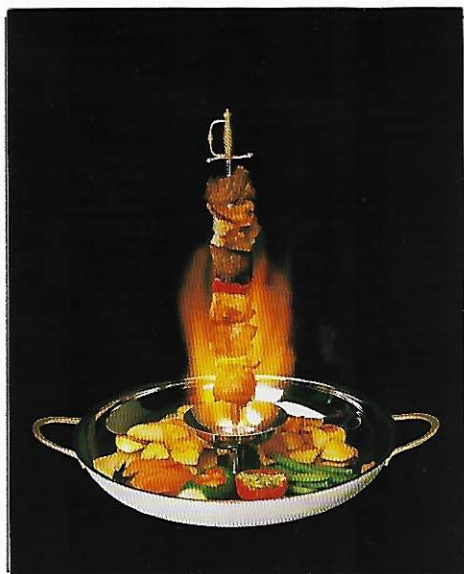
Spiess-Varianten  
direkt an Ihrem  
Tisch flambiert!



**Das exklusive Gourmet-Erlebnis**

Im Unterdorf, Katzenseestrasse 15, 8046 Zürich, Tel. 044 371 63 11

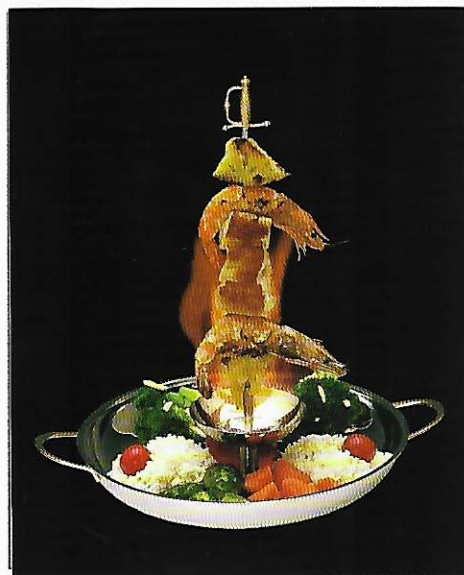
## Das exklusive Gourmet-Erlebnis – Flambi-Spiess®



**Unterdorf Flambi-Spiess®** Fr. 45  
Mit Rind, Kalb, Poulet und Schwein

flambiert mit Whisky  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

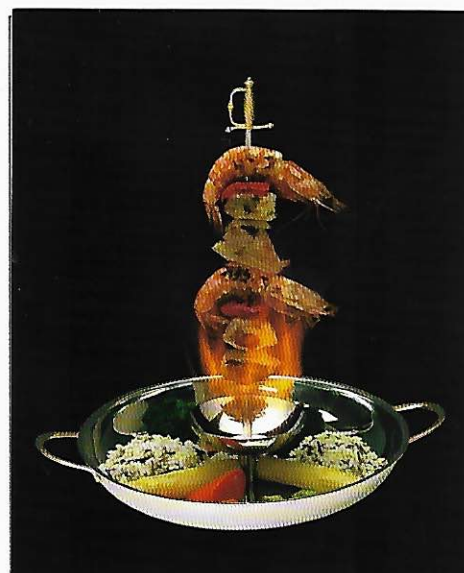
**Prime ( Rot ), Basilicata, Italien**  
**Waidhof & Unterdorf Selection**  
Intensiver und weicher, fruchtiger geschmack  
von Pflaumen und Erdbeere Fr. 49



**Karibik Flambi-Spiess®** Fr. 37

flambiert mit Karibik-Ruhm  
mit Riesencrevetten, Pouletbrust-  
stücken und frischer Ananas,  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

**Occhio del Vulcano (Rose ), Nero di Troia, Puglia**  
**Waidhof & Unterdorf Selection**  
Elegante Note, kräftig im Geschmack  
von Beeren und Mediteraneen Früchten  
Fr. 49

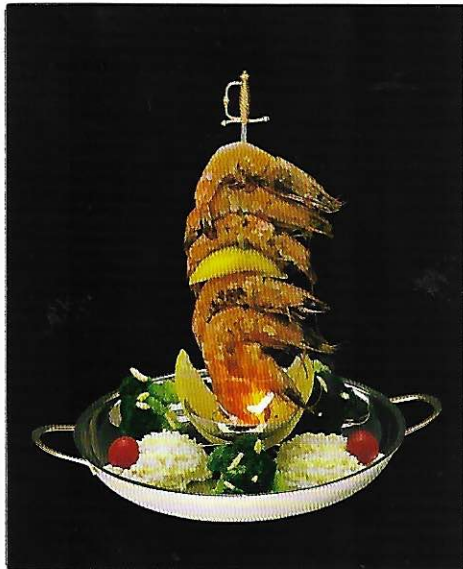


**Surf & Turf Flambi-Spiess®** Fr. 39

flambiert mit Gin  
Riesencrevetten und Rindsfilet  
Beilage nach Wahl  
Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

**Fiano ( Weiss ) Basilicata, Italien** Fr. 49  
**Waidhof & Unterdorf Selection**  
Fruchtig und weich, würze mit Zitrus Nuancen

– brennend direkt zu Ihnen an den Tisch serviert

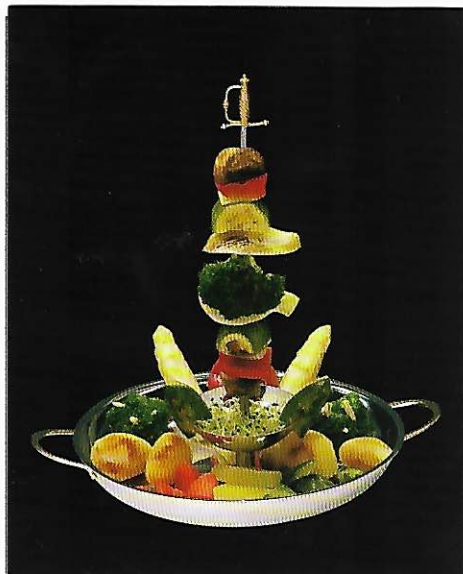


**Riesencrevetten Flambi-Spiess®** Fr. 39

flambiert mit Gin  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

**Liano Bianco Rubicone** Fr. 57

Chardonnay, Sauvignon blanc  
Duft von Zitrusfrüchten und Gewürzen

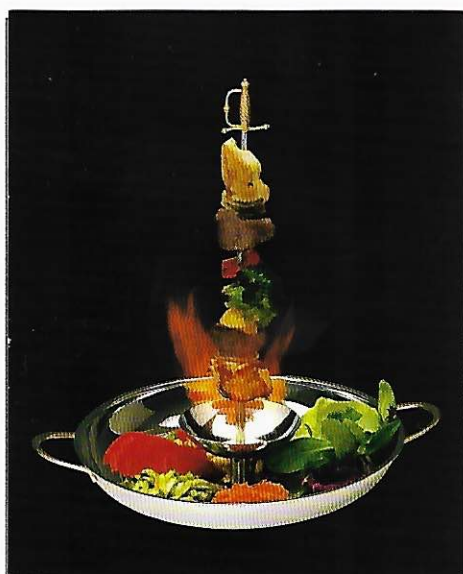


**Vegi Flambi-Spiess®** Fr. 32

flambiert mit Cointreau  
mit Zucchetti, Braune Champignons, Peperoni,  
Fenchel, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln,  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

**Rioja DOCa Crianza, Bodegas Lan** Fr. 42

Tempranillo und Mazuelo  
Ein klassischer Rioja mit aromatischen Noten  
Nach schwarzen Früchten



**Affoltemer-Flambi-Spiess®** Fr. 37

Pferdefilet  
flambiert mit Cognac,  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur  
dazu servieren wir Hausgemachte Saucen,  
BBQ, Curry Mayonnaise und Knoblauchschaum

**Regensberger, Bourg au Rouge AOC Zürich  
Weidmann Weinbau**

Ein Feuerwerk mit Burgunderaroma und ein wenig  
Haselnuss kommen im Bouquet zum Vorschein  
komplexen, kräftigen Landwein Fr. 44