



## Southern - Street - Food

### Appetizers & Desserts

CHF

- Jalapeño popper / Stk** 3.50  
Mit Speck umwickelter Jalapeño, gefüllt mit cremigem Frischkäse
- Southernstyle Nachos/Box (ca. 4 Port.)** 15.-  
Warme Nachos mit einer würzigen Cheddar-Sauce
- Texan Bruschetta / Stk.** 3.50  
Eine geröstete Brotscheibe mit Avocado, Tomaten und Koriander
- Chocolate Chip Cookie** 5.00

### Sides

CHF

- Phill's Fries** 5.50  
Hausgemachte Pommes Frites.
- Veggie Ceasar Salad** 5.50  
Phill's Style – Mit Ei, Cherrytomaten, Croûtons und Sbrinz
- Coleslaw Salad** 4.50  
Knackiger Kabissalat an einer cremigen Sauce

### Gut zu Wissen

Die Anfahrt geht zu Lasten des Kunden. Wir werden je nach Distanz eine Anfahrtspauschale verrechnen, die die Anfahrtskosten decken wird.

Wir verrechnen unsere Mitarbeiter separat für die Dauer der Essenszeit. Vor- und Nachbereitung im Foodtruck sind in den Preisen inkludiert. Mitarbeiter verrechnen wir à CHF 75.00 pro Stunde und Person.

Alle Preise sind inkl. 8.1%Mwst

### Mains

CHF

- Pulled Pork Burger** 12.-  
Ein luftiges, getoastetes Bun mit Coleslaw Salad und Pulled Pork gefüllt. Die Honig-Senfauce gibt das süss-saure Finish
- Beef Brisket Burger** 13.-  
Ein luftiges, getoastetes Bun mit frischem Salat, einer Tomatenscheibe und karamellisierten Zwiebeln belegt. Über der 14h gesmokten Rindsbrust sorgt ein Klecks rauchiger BBQ-Sauce für ein einmaliges Erlebnis
- Phill's Burger** 13.-  
Ein luftiges, getoastetes Bun mit einem hausgemachten 100% Beef Patty, frischen Spinatblättern, Tomatenscheiben und Rote Zwiebeln. Als Finish die cremige Gros-Grains Senfsauce.
- Phill's Vegi Burger** 12.-  
mit einem hausgemachten Black Bean Patty, frischen Spinatblättern, Tomatenscheibe, rote Zwiebeln und dazu die cremige Gros-Grains Senfsauce
- Zusätzlich mit Cheddar Käse +1.-  
Zusätzlich mit Karamellisiertem Speck +2.-
- Phill's Vegan Burger** 13.-  
Ein luftiges, getoastetes Bun mit frittierte Aubergine im Bierteig, Salat, Tomatenscheibe, rote Zwiebeln, Salsa Verde und Veganaise.
- Baby Back Ribs** 17.-  
Drei Stunden im Smoker zur Perfektion gegart und liebevoll mit Honig und BBQ-Sauce beträufelt. Da fallen sie schon beim Anschauen fast vom Knochen
- Kalbs Baby Back Ribs 18.-

