



BEEF GOES WILD

STARTERS

Deer Tatar	31
Hirsch Bärner Küssli Trüffel Wachtel-Spiegelei Quittensorbet Walnuss-Crumble Brioche	
Pigeon	22
Wildtaube Sauce Rouennaise mit grünem Pfeffer Haselnusskartoffel Aprikosen-Sellerie-Chutney	
Tuna	23
Duo vom Thunfisch geräuchert & gebeizt Apfelgel Senfsaat Pilze Algensalat Quittensorbet eingelegter Kürbis	

SALADS

Seasonal Salad	15
Nüsslersalat Champignons Kürbis rote Zwiebel Trauben Croutons Waldhonig-Limetten-Dressing	

SOUPS

Porcini Mushroom Soup	18
Steinpilzsuppe Dorschbäckchen Kartoffeln Petersiliensponge	

SIGNATURE DISHES

Reindeer Tenderloin	59
Rentier Filet 150g Wacholderkruste Choco-Kirschsauce Wilder Broccoli mit Chili & Knoblauch Trüffel Fries	
Duck «Rossini»	48
Wildentenbrust Brioche Entenleber Schwarzer Tüffel Rotkraut Rosenkohl Süsskartoffeln mit Chili & Sauerrahm	
Moose Entrecote	56
Elch Entrecôte 200g Speck-Marmelade Kürbispüree Rosenkohl Marroni Getrüffelte Mac & Cheese	

WILD KLASSIKER

Rack of Deer «Hubertus»	52
Rack vom Hirschkalb am Stück grilliert Champignons Quarkspätzli Rotkraut Marroni Kürbis Rosenkohl	

WILD TASTING

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150 g Bison Sirloin & Elch Sirloin serviert NYC-Style, mit Quarkspätzli, Süsskaroffeln mit Chili & Sauerrahm, Rotkraut mit Marroni & Rosenkohl	68
ab 2 Personen pro Person	

WILD CUTS

Reindeer Tenderloin Rentier Filet	pro 100g	26
Moose Sirloin Elch Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	24
Moose Rib-Eye Elch Rib-Eye	(ab 200 g) pro 100g	22
Bison Tomahawk	(700 g bis 1'200g) pro 100g	23
Deer Tomahawk Hirsch Tomahawk	(400 g bis 500g) pro 100g	21



BEEF GOES WILD

STARTERS

Deer Tatar	31
Hirsch Bärner Küssli Trüffel Wachtel-Spiegelei Quittensorbet Walnuss-Crumble Brioche	
Pigeon	22
Wildtaube Sauce Rouennaise mit grünem Pfeffer Haselnusskartoffel Aprikosen-Sellerie-Chutney	
Tuna	23
Duo vom Thunfisch geräuchert & gebeizt Apfelgel Senfsaat Pilze Algensalat Quittensorbet eingelegter Kürbis	

SALADS

Seasonal Salad	15
Nüsslersalat Champignons Kürbis rote Zwiebel Trauben Croutons Waldhonig-Limetten-Dressing	

SOUPS

Porcini Mushroom Soup	18
Steinpilzsuppe Dorschbäckchen Kartoffeln Petersiliensponge	

SIGNATURE DISHES

Reindeer Tenderloin	59
Rentier Filet 150g Wacholderkruste Choco-Kirschsauce Wilder Broccoli mit Chili & Knoblauch Trüffel Fries	
Duck «Rossini»	48
Wildentenbrust Brioche Entenleber Schwarzer Tüffel Rotkraut Rosenkohl Süsskartoffeln mit Chili & Sauerrahm	
Moose Entrecote	56
Elch Entrecôte 200g Speck-Marmelade Kürbispüree Rosenkohl Marroni Getrüffelte Mac & Cheese	

WILD KLASSIKER

Rack of Deer «Hubertus»	52
Rack vom Hirschkalb am Stück grilliert Champignons Quarkspätzli Rotkraut Marroni Kürbis Rosenkohl	

WILD TASTING

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150 g Bison Sirloin & Elch Sirloin serviert NYC-Style, mit Quarkspätzli, Süsskaroffeln mit Chili & Sauerrahm, Rotkraut mit Marroni & Rosenkohl	68
ab 2 Personen pro Person	

WILD CUTS

Reindeer Tenderloin Rentier Filet	pro 100g	26
Moose Sirloin Elch Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	24
Moose Rib-Eye Elch Rib-Eye	(ab 200 g) pro 100g	22
Bison Tomahawk	(700 g bis 1'200g) pro 100g	23
Deer Tomahawk Hirsch Tomahawk	(400 g bis 500g) pro 100g	21