

Ein Auszug aus der Wildkarte

CLASSICS

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

CLASSICS

Reindeer Tenderloin 59
 Rentier Filet 150g | Wacholderkruste
 Choco-Kirschsauce |
 Wilder Broccoli mit Chilli & 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

STARTERS

Deer Tatar 31
 Hirsch | Bärner Küssli | Trüffel
 Wachtel-Spiegelei | Quittensorbet
 Walnuss-Crumble | Brioche

Pigeon 22
 Wildtaube
 Sauce Rouennaise mit grünem Pfeffer
 Haselnuss-Kartoffel
 Aprikosen-Sellerie Chutney

NO BEEF

Spätzli-Gratin 32
 Trüffel Brie | Rotkraut | Marroni
 Kürbis | Rosenkohl
 (vegetarisch)

Cauliflower-Steak 32
 Grillierter Blumenkohl | Trüffelcreme
 Kürbis | Quinoa Popcorn
 Süsskartoffel frites
 (vegan)

The
BEEF
STEAKHOUSE & BAR



Auserlesene Wild-Spezialitäten

BEEF goes WILD



ab 18. September