

## 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 | getrüffeltes 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