

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren euch unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

WOLF

**Wir drehen nicht irgendetwas durch den Wolf.
In unsere Küche kommt nur Frisches und
Naturbelassenes, denn wir schätzen besonders die
Knochenarbeit, die ins Handgemachte geht.
Das Fleisch für unsere Burger und Steaks stammt
von den Rindern bodenständiger Bauern, das
Angebot an Craft Beer von ideenreichen Klein-
brauereien, und die Brötchen für unsere Burger
backen wir täglich selbst.**



STARTERS

Nachos mit Spicy Sauce und Guacamole

Nature / Mit Hot Cheese

8/9.50

Wolf Appetizer Platte

Spare Ribs (250g), Chicken Wings (6 Stk.), Onion Rings, gefüllte Jalapenos

25

Hausgemachte Chicken Wings 300g/500g

Als Starter oder Hauptgang

Classic - mit Wolf- und Spicy Sauce

17/24

Buffalo - mit Crème fraîche

19/26

Wolf Quesadillas

Vollkorn - Weizen-Tortilla, gegrilltes Gemüse, Käse, Rucola

Chicken

11

Veggie

10

Pulled Beef oder Pork

13

SALATE

Als Starter oder Hauptgang

Olivia

13/18

Spinat, Apfel, Walnuss, Parmesan, Brie, getr. Preiselbeeren

Quinoa

13/18

Blattsalat, Quinoa, Granatapfel, Walnuss, Cashewkernen, frische Minze

Gemischter Blattsalat

10/16

Blattsalat, Radicchio, Rucola, Kabis, rote Bohnen, Mais, Cherrytomaten

Wolf

14/19

Blattsalat, Quinoa, Avocado, Süsskartoffeln, Kirchererbsen, Spinat, Trüffelöl, Pinienkernen

Caesar

13/18

Grüner Blattsalat, Tomaten, Avocado, Ei, Speck, Croutons, Parmesan

Unsere Salate können mit folgenden Zutaten ergänzt werden:

Pouletbrust-Streifen

+6

Gegrillter Halloumi - Käse

+7

Crevetten

+8

Rindsfilet-Stücke

+9

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN:

Wolf-Haus-Dressing, French, Italian, Honig-Senf

MEAT

Saftiges Gras und genügend Auslauf sorgen für zufriedene Rinder, in den Weiden von Irland genauso wie auf Schweizer Weiden. Beide Gegenden geben uns das zarte Fleisch für Burger und Steaks, aus Irland beziehen wir dafür Fleisch vom Black Angus-Rind. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt eine Qualität hervor, die auch nach dem Grillieren vitaminreich und saftig bleibt.



BURGERS

<p>Classic</p> <p><i>Single Patty, Essiggurken, Salat, Ketchup, Wolf-Sauce</i></p> <p>18</p>	<p>Cheese</p> <p><i>Single Patty, Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Gurken, Salat, Wolf-Sauce</i></p> <p>19</p>
<p>Chicken Cheddar</p> <p><i>Frittiertes Chicken, Cheddar, Tomaten, Gurken, Coleslaw Salat, Bacon, Wolf-Sauce</i></p> <p>21</p>	<p>Spicy Jalapeño</p> <p><i>Single Patty, Cheddar, Chipotle, Jalapeños, Salat, Zwiebeln, Wolf-Spicy-Sauce</i></p> <p>22</p>
<p>The Fresh</p> <p><i>Single Patty, Mozzarella, Salat, Avocado, Tomaten, Crème fraîche</i></p> <p>23</p>	<p>The Master</p> <p><i>Triple Patty (540g), triple Cheese, triple Bacon, Zwiebeln, Gurken, Wolf-Sauce</i></p> <p>37</p>
<p>Truffle Beef</p> <p><i>Single Patty, Trüffel, Blue Cheese, Bacon, Rucola, Wolf- & Senfsauce</i></p> <p>30</p>	<p>The WOLF</p> <p><i>Single Patty, Rindsfilet - Steak Slices, Trüffel, CheddarBacon, Rucola, Wolf-Sauce</i></p> <p>42</p>
<p>Pulled</p> <p><i>Pulled Beef und Pork, Rucola, Gurken, Zwiebeln, Wolf- und Senfsauce</i></p> <p>25</p>	<p>Mac and Cheese</p> <p><i>Single Patty, Hörnli an Käsesauce, Bacon, Tomaten Röstzwiebeln, Wolf-Sauce</i></p> <p>24</p>

SKINNY (OHNE BUN)

Wähle einen unserer Burger ohne Bun

Burgerpreis -2

UNSER HAUSGEMACHTES BROT

Helles Bun (Weizenmehl)

Dunkles Bun (Dinkel und Weizenmehl)

Glutenfreies Bun

Alle Burger (180g Patty) werden aus 100% Schweizer Rindfleisch zubereitet.

<p>Black Tiger</p> <p><i>Shrimps Patty, Rucola, hausgemachte Wasabi-Olivenöl-Mayo, Wolf-Sauce</i></p> <p>23</p>	<p>The Fish</p> <p><i>Lachs Patty, Spinat, grüne Spargeln, Zwiebeln, Dill-Senfsauce</i></p> <p>23</p>
<p>Grand Cheese</p> <p><i>Double Patty (360g), Double Cheddar, Double Bacon, Zwiebeln, Salat, Gurken, Wolf-Sauce</i></p> <p>29</p>	<p>Grand Fresh - Spicy</p> <p><i>Double Patty (360g), Bacon, Jalapeños, Double Cheddar, Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Crème fraîche</i></p> <p>29</p>
<p>Grand Crispy</p> <p><i>Single Patty, frittiertes Chicken, Röstzwiebeln, Crispy Bacon, Double Cheddar, Pommes, Salat, Gurken, Wolf-Sauce</i></p> <p>30</p>	<p>The Swiss</p> <p><i>Single Patty, Rösti Bun's, Raclettekäse, Spiegelei, Essiggurke, Wolfsauce, Silberzwiebeln</i></p> <p>25</p>
<p>Good Hunter</p> <p><i>Single Patty, Pilze, Avocado, Rucola, Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, Senf-Sauce</i></p> <p>23</p>	<p>Bad Hunter (vegi)</p> <p><i>Veggie Patty, Pilze, Avocado, Rucola, Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, Senf-Sauce</i></p> <p>19</p>
<p>Halloumi (vegi)</p> <p><i>Halloumi Cheese, Guacamole, Pilze, Spinat, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche</i></p> <p>21</p>	<p>The Igy Veggie (vegi)</p> <p><i>Kichererbsen-Quinoa-Linsen Patty, Rucola, Avocado, Mozzarella, Crème-fraiche Minzen Sauce, getr. Tomatenpesto</i></p> <p>22</p>

UNSERE BEILAGEN:

<i>Pommes</i>	+5
<i>Süsskartoffel-Pommes</i>	+7
<i>Chili-Pommes</i>	+6
<i>Dirty-Pommes: mit Bacon und Käse überbacken</i>	+8
<i>Mac and Cheese - Hörnli an Käsesauce</i>	+7
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	+6
<i>Coleslaw</i>	+5
<i>Daily Salad-Special</i>	+5



STEAKS

<p>The WOLF Steak 200/300g</p> <p><i>Rindsfilet Black Angus mit hausgemachtem Kräuterschaum überbacken, auf dem Holzbrett serviert mit Bacon, Zucchini und hausgemachten Pommes</i></p> <p>45/53</p>	<p>Rucola Steak 200/300g</p> <p><i>Schweizer Rindsfilet, auf dem Rucolabett serviert mit Mozzarella und Parmaschinken</i></p> <p>44/52</p>
--	--

Schweizer Rindsfilet

200g/300g

40/48

Black Angus Special-Cuts

Entrecôte 200g/300g

35/42

Ribeye 300g

48

Tomahawk 700g bis 1500g

pro 100g **12**

UNSERE BEILAGEN:

<i>Pommes</i>	+5
<i>Süsskartoffel-Pommes</i>	+7
<i>Chili-Pommes</i>	+6
<i>Dirty-Pommes: mit Bacon und Käse überbacken</i>	+8
<i>Mac and Cheese - Hörnli an Käsesauce</i>	+7
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	+6
<i>Coleslaw</i>	+5
<i>Daily Salad-Special</i>	+5

WARME SAUCEN:

<i>Trüffelsauce</i>	+7
<i>Spicy Sauce</i>	+5

AUS DEM SMOKER

<p>Spare Ribs Regular 500g</p> <p><i>Schweizer Schweinefleisch. Nach eigener «Slowsmoked-Methode» gegart</i></p> <p>31</p>	<p>Spare Ribs Buffalo 500g</p> <p><i>Schweizer Schweinefleisch, mit hausgemachter Buffalo-Sauce überbacken. Nach eigener «Slowsmoked-Methode» gegart</i></p> <p>33</p>
<p>Pulled Beef 200g</p> <p><i>Schweizer Rindfleisch (Schulterstück) mit Coleslaw. Nach eigener «Slowsmoked-Methode» gegart</i></p> <p>29</p>	<p>Pulled Pork 200g</p> <p><i>Schweizer Schweinefleisch (Schulterstück) mit Coleslaw. Nach eigener «Slowsmoked-Methode» gegart</i></p> <p>29</p>

UNSERE BEILAGEN:

<i>Pommes</i>	+5
<i>Süsskartoffel-Pommes</i>	+7
<i>Chili-Pommes</i>	+6
<i>Dirty-Pommes: mit Bacon und Käse überbacken</i>	+8
<i>Mac and Cheese - Hörnli an Käsesauce</i>	+7
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	+6
<i>Coleslaw</i>	+5
<i>Daily Salad-Special</i>	+5

WARME SAUCEN:

<i>Trüffelsauce</i>	+7
<i>Spicy Sauce</i>	+5



Dessert of the Day

Frag uns nach dem Tagesangebot