

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

# WOLF

## MITTAGSKARTE

**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.**



*Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.*

*Fleischherkunft Rindfleisch: Schweiz und Irland / Schweinefleisch: Schweiz / Poulet: Schweiz / Crevetten: Vietnam / Lachs: Norwegen und Kanada*

## BURGER MENU

Wähle eine Beilage zu deinem Burger Menu: Pommes oder Salat an Hausdressing.

<p><b>Cheese</b></p> <p>Single Patty, Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Gurken, Salat, Wolf-Sauce</p> <p><b>21</b></p>	<p><b>The Fresh</b></p> <p>Single Patty, Mozzarella, Salat, Avocado, Tomaten, Crème fraîche, Guacamole, Wolf-Sauce</p> <p><b>24</b></p>
<p><b>Spicy Jalapeño</b></p> <p>Single Patty, Cheddar, Jalapeños, Salat, Zwiebeln, Wolf-Spicy-Sauce</p> <p><b>23</b></p>	<p><b>Chicken Cheddar</b></p> <p>Frittiertes Chicken, Cheddar, Tomaten, Gurken, Coleslaw Salat, Bacon, Wolf-Sauce</p> <p><b>22</b></p>
<p><b>The Fish</b></p> <p>Lachs Patty, Spinat, grüne Spargeln, Zwiebeln, Dill-Senfsauce</p> <p><b>25</b></p>	<p><b>Good Hunter</b></p> <p>Single Patty, Pilze, Avocado, Rucola, Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, süsser Senf</p> <p><b>25</b></p>
<p><b>The Igy Veggie</b> (vegi)</p> <p>Kichererbsen-Quinoa-Linsen Patty, Rucola, Avocado, Mozzarella, Crème fraîche, Minz-Sauce, getr. Tomatenpesto</p> <p><b>24</b></p>	<p><b>Halloumi</b> (vegi)</p> <p>Halloumi Cheese, Guacamole, Pilze, Spinat, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche</p> <p><b>23</b></p>

## UNSERE PATTIES

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

## AUS DEM SMOKER (WOLF SLOWSMOKED-METHODE)

<p><b>Pulled Beef</b></p> <p>200g</p> <p>Gezupftes schweizer Rindfleisch (Schulterstück) serviert mit Coleslaw</p> <p><b>25</b></p>	<p><b>Pulled Pork</b></p> <p>200g</p> <p>Gezupftes schweizer Schweinefleisch (Schulterstück) serviert mit Coleslaw</p> <p><b>25</b></p>
---	---

## STEAK

<p><b>The WOLF Steak 200/300g</b></p> <p>Rindsfilet Black Angus mit hausgemachtem Kräuterschaum überbacken, auf dem Holzbrett serviert mit Bacon, Pommes und Zucchini</p> <p><b>45/53</b></p>
---

## SALATE (ALLE SALATE WERDEN AN HAUSDRESSING SERVIERT)

<p><b>Olivia</b></p> <p>Spinat, Apfel, Walnuss, Parmesan, Brie, getrocknete Preiselbeeren</p> <p><b>18</b></p>	<p><b>Wolf</b></p> <p>Blattsalat, Quinoa, Avocado, Süsskartoffeln, Kirchererbsen, Spinat, Trüffelöl, Pinienkernen</p> <p><b>18</b></p>
<p><b>Caesar</b></p> <p>Grüner Blattsalat, Tomaten, Avocado, Ei, Speck, Croutons, Parmesan</p> <p><b>17</b></p>	<p><b>Giulia</b></p> <p>Blattsalat, Radicchio, Rucola, Kabis, rote Bohnen, Mais, Cherrytomaten</p> <p><b>15</b></p>

## SALAT TOPPPINGS:

Pouletbrust- Streifen	+4	Crevetten	+5
Gegrillter Halloumi- Käse	+4	Rindsfilet-Stücke	+7