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 Kleinbrauereien, und die Brötchen für unsere Burger backen wir täglich selbst.

STARTERS

Wolf Appetizer Platte

Spare Rips, Chicken Wings,
Onion Rings, gefüllte Jalapenos

30

Vegi Appetizer Platte

Gegrillter Halloumi-Käse,
mini vegi Quesadilla, Mozzarella Sticks
und Falafel

27

Chicken Wings Classic*
Klein / Gross

Hausgemachte Chicken Wings mit
Wolf- und Spicy Sauce

17/24

Chicken Wings Buffalo*
Klein / Gross

Hausgemachte Chicken Wings mit
pikanter Wolf-Buffalo Sauce überbacken,
Crème fraîche

19/26

Chicken Quesadillas*

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

16/26

Beef Quesadillas*

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

19/29

Pork Quesadillas*

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

16/26

Vegi Quesadillas*

Vollkorn-Weizen Tortilla, gegrilltes
Gemüse, Käse, Rucola

14/24

Nachos

Nature mit Spicy Sauce und
Guacamole

9.50

Nachos Hot Cheese

Mit Käse überbacken, Spicy Sauce und
Guacamole

16

**Als Starter oder Hauptgang*

SALATE

Olivia*

Spinat, Apfel, Walnuss, Parmesan, Brie, getroknete Preiselbeeren

16/22

Wolf*

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

16/22

Caesar*

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

15/21

Giulia*

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

12/18

SALAT TOPPPINGS

Pouletbrust- Streifen	*+6*	*Crevetten*	*+8.50*
Gegrillter Halloumi- Käse	*+7*	*Rindsfilet-Stücke*	*+9.50*

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

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

**Als Starter oder Hauptgang*

MEAT

Saftiges Gras und genügend Auslauf sorgen für zufriedene Rinder, in den Weiten 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.

CLASSIC BURGERS

Classic Single Patty, Gurken, Salat, Ketchup, Wolf-Sauce **19**	**Cheese** Single Patty, Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Gurken, Salat, Wolf-Sauce **21**
Chicken Cheddar Frittiertes Chicken, Cheddar, Tomaten, Gurken, Coleslaw Salat, Bacon, Wolf-Sauce **23**	**Spicy Jalapeño** Single Patty, Cheddar, Jalapeños, Salat, Zwiebeln, Wolf-Spicy-Sauce **23**
The Fresh Single Patty, Mozzarella, Salat, Avocado, Tomaten, Crème fraîche, Guacamole, Wolf-Sauce **24**	**Good Hunter** Single Patty, Pilze, Avocado, Rucola, Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, süsser Senf **25**
The WOLF Single Patty, Rindsfilet - Steak Slices, Trüffel, Cheddar, Bacon, Rucola, Wolf-Sauce **42**	

SKINNY (OHNE BUN)

Wähle einen Burger ohne Bun *-2*

UNSERE PATTIES

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

UNSER HAUSGEMACHTES BROT

Helles Bun (Weizenmehl)
Dunkles Bun (Vollkornmehl)
Glutenfreies Bun *+2*

SPECIAL BURGERS

Black Tiger
Shrimps Patty, Rucola, hausgemachte Wasabi-Olivenöl-Mayonaise, Wolf-Sauce

24

The Fish
Lachs Patty, Spinat, grüne Spargeln, Zwiebeln, Dill-Senfsauce

25

Grand Cheese
Double Patty (360g), Double Cheddar, Double Bacon, Zwiebeln, Salat, Gurken, Wolf-Sauce

30

Grand Fresh- Spicy
Double Patty (360g), Bacon, Jalapeños, Cheddar, Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Crème fraîche, Wolf-Sauce

31

Grand Crispy
Single Patty, frittiertes Chicken, Röst-zwiebeln, Tomaten, Bacon, Double Cheddar, Pommes, Salat, Gurken, Wolf-Sauce

30

The Swiss
Single Patty, Rösti Bun's, Raclettekäse, Spiegelei, Gurke, Wolf-Sauce, Röstzwiebeln

31

The Master
Triple Patty (540g), triple Cheese, triple Bacon, Zwiebeln, Gurken, Wolf-Sauce

38

Truffle Beef
Single Patty, Trüffel, Blue Cheese, Bacon, Rucola, Wolf-Sauce, süsser Senf

31

Pulled
Pulled Beef & Pork, Rucola, Gurken, Zwiebeln, Cheddar, Wolf-Sauce, süsser Senf

26

Mac and Cheese
Single Patty, Hörnli an Käsesauce, Bacon, Tomaten, Röstzwiebeln, Wolf-Sauce

25

UNSERE BEILAGEN

Pommes	*+7*
Süsskartoffel-Pommes	*+8.50*
Chili-Pommes	*+7.50*
Dirty-Pommes (Bacon/Cheese)	*+10*
Mac and Cheese	*+9.50*
Gegrilltes Gemüse	*+7.50*
Coleslaw	*+6*
Daily Salad-Special	*+6*
Onion Rings	*+8.50*

VEGI BURGERS

Bad Hunter

Veggie Patty, Pilze, Avocado, Guacamole, Rucola, Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, süsser Senf

24

Halloumi

Halloumi Cheese, Guacamole, Pilze, Spinat, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Crème fraîche

23

The Igy Veggie

Kichererbsen-Quinoa-Linsen Patty, Rucola, Avocado, Mozzarella, Crème fraîche, Minz-Sauce, getr. Tomatenpesto

24

Vegan Baby

Veganes Patty, veganer Bun, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, veganer Cheese, Chips, veganes Joghurt-Basilikum-Pesto

26

SKINNY (OHNE BUN)

Wähle einen Burger ohne Bun	*-2*

UNSER HAUSGEMACHTES BROT

Helles Bun (Weizenmehl)	
Dunkles Bun (Vollkornmehl)	
Glutenfreies Bun	*+2*

UNSERE BEILAGEN

Pommes	*+7*
Süsskartoffel-Pommes	*+8.50*
Chili-Pommes	*+7.50*
Dirty-Pommes (Bacon/Cheese)	*+10*
Mac and Cheese	*+9.50*
Gegrilltes Gemüse	*+7.50*
Coleslaw	*+6*
Daily Salad-Special	*+6*
Onion Rings	*+8.50*

STEAKS

The WOLF Steak
200/300g

Schweizer Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterschaum überbacken, auf dem Holzbrett serviert mit Bacon und Zucchini

49/57

Rucola Steak
200/300g

Schweizer Rindsfilet, auf dem Rucolabett serviert mit Mozzarella und Parmaschinken

51/59

Schweizer Rindsfilet
200/300g

46/54

Black Angus Entrecôte
200/300g

44/51

Black Angus Ribeye
300g

48

Black Angus Tomahawk
Nach Tagesangebot

132 pro 1100g

WARME SAUCEN

Trüffelsauce	*+9*
Spicy Sauce	*+5*

UNSERE BEILAGEN

Pommes	*+7*
Süsskartoffel-Pommes	*+8.50*
Chili-Pommes	*+7.50*
Dirty-Pommes (Bacon/Cheese)	*+10*
Mac and Cheese	*+9.50*
Gegrilltes Gemüse	*+7.50*
Coleslaw	*+6*
Daily Salad-Special	*+6*
Onion Rings	*+8.50*

AUS DEM SMOKER *(WOLF SLOWSMOKED-METHODE)*

Spare Ribs Regular
500g

Butterzarte Rippchen vom Schweizer Schweinefleisch

36

Spare Ribs Buffalo
500g

Butterzarte Rippchen vom Schweizer Schweinefleisch, mit hausgemachter pikanter Buffalo Sauce überbacken

38

Pulled Beef
200g

Gezupftes Schweizer Rindfleisch (Schulterstück) serviert mit Coleslaw

34

Pulled Pork
200g

Gezupftes Schweizer Schweinefleisch (Schulterstück) serviert mit Coleslaw

31

UNSERE BEILAGEN

Pommes	*+7*
Süsskartoffel-Pommes	*+8.50*
Chili-Pommes	*+7.50*
Dirty-Pommes (Bacon/Cheese)	*+10*
Mac and Cheese	*+9.50*
Gegrilltes Gemüse	*+7.50*
Coleslaw	*+6*
Daily Salad-Special	*+6*
Onion Rings	*+8.50*

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

DESSERT

Dessert of the Day

Frag uns nach dem Tagesangebot

10

Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.