



## VORWORT

Wir heißen Sie herzlich in unserem  
Gourmetrestaurant WILD x BERG willkommen!

Im Vordergrund steht das Fleisch von unseren Weiden,  
gepaart mit regionalen Produkten und Zutaten aus aller Welt.  
Klassische Berichte neu interpretiert.

Unsere Weine begleiten unsere Gourmetspeisen wortwörtlich.  
Wenn Sie im Gaumen dank der perfekten Kombination ein  
zusätzliches Geschmackserlebnis erfahren, dass Sie ohne den  
jeweils anderen Part nicht hätten,  
dann haben wir alles richtig gemacht.

Hier bekommt alles die Zeit, die es braucht.  
Hier trifft das Ursprüngliche, Archaische und Ungezähmte auf  
Stil, Moderne und Gastlichkeit.

Erleben Sie Herzlichen Service  
mit modernem Charme und Liebe zum Detail.

Wir wünschen einen genussvollen Abend bei uns!

Ihr Küchenchef Philip Thier  
& das gesamte WILD X BERG Team



## MENÜ

Selbstgebackenes Sauerteigbrot  
aus Beta-Gerste & Urkorn mit  
Butter | Maldonsalz

\*\*\*\*\*

Geflämmte Forelle  
Tomaten-Sud | Salz-Zitrone | Dill | Kaviar

\*\*\*\*\*

Thunfisch  
Ponzu | Blumenkohl | Nori | Saltyfingers

\*\*\*\*\*

Schweinebauch  
Miso Hollandaise | Rettich | Sesam

\*\*\*\*\*

2erlei vom Bison von der eigenen Weide  
Trüffel | Sellerie | wilder Brokkoli

\*\*\*\*\*

Valrhona Schokolade  
Salzkaramell-Eis | Yuzu

5-Gang Menü pro Person: € 139,-  
4-Gang Menü pro Person: € 129,- ohne Thunfisch  
3-Gang Menü pro Person: € 122,- ohne Thunfisch und  
Schweinebauch

