



Gesamtangebot
Bankette - Veranstaltungen - Gruppen

Apéro & Vorspeisen

Flammkuchen Variationen als Apéro oder Vorspeise

In Stücke geschnitten und auf dem Holzbrett serviert.

Elsässer Original

Flammkuchencremé, Speck und Zwiebeln.

Route 66

Flammkuchencremé, Rinderhackfleisch, Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Hamburgersauce und Käse.

Salsa Fajita

Flammkuchencremé, Rinderhackfleisch, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Salsa und Käse.

Optional: Salsa Fajita vegetarisch

Flammkuchencremé, Nachos, Mais, Kidneybohnen, Salsa und Käse.

Grüner Salat

Grüner Blattsalat an Hausdressing.
Auf dem Teller serviert. Dazu Brot.

Gemischter Salatteller

Mit grünem Blattsalat, Coleslaw (Kohl-Karottensalat) und Mais-Paprika-Salat an French-Curry-Salatdressing.
Auf dem Teller serviert. Dazu Brot.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | Pulled Burger

Pulled-Burger-Buffet auf Platten am Tisch - Wie funktioniert das?

Das Pulled-Burger-Buffet besteht aus fluffigen Burger-Buns (Burgerbrötchen), gezupftem und im Smoker niedrigerartem Fleisch (oder Rande), Coleslaw (Kohl-Karottensalat), Röstzwiebeln, Jalapeños (milde, eingelegte Chillis) und zwei hausgemachten BBQ-Saucen.
Passende Beilagen dazu: Pommes Frites oder Potato Wedges.

Sämtliche Zutaten, sowie die Beilagen werden in Körben, Schüsseln und Flaschen auf die Tische gestellt. Das Fleisch wird auf grossen Platten serviert und in die Mitte von jedem Tisch gestellt. Dank den Warmhalte-Rechauds bleibt es während des ganzen Essens warm. Die Burger können so nach individuellem Geschmack von jedem Gast selber belegt werden.

Auf Wunsch kann das Buffet auch auf einer Theke zum holen angerichtet werden.

Das Pulled-Burger-Buffet kann mit einer, zwei, oder drei Sorten Fleisch bestellt werden.

Pork: Schweinefleisch (Schulter)
Beef: Rindfleisch (Schulter)
Chicken: Poulet (Schenkel und Pouletbrust)

Pro Person wird mit 1 Burger gerechnet und Ø 200g Fleisch.

Das Pulled-Burger-Buffet ist auch à discrétion möglich.

Für Vegetarier und Gemüseliebhaber: Smoked-Randen-Burger mit Feta



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | BBQ-Platten

BBQ-Platte Wild Man

Platte mit Pulled Pork, Spare Ribs (Schwein) und Short Ribs (Rind) vom Smoker.
Pro Person je 1 Pulled-Pork-Burger zum selber zusammensetzen
(mit Coleslaw, Röstzwiebeln, Jalapeños und zwei hausgemachten BBQ-Saucen)

BBQ-Platte Premium

Platte mit Pulled Pork, Spare Ribs (Schwein), Short Rib (Rind) und Rib-Eye vom Smoker.
Pro Person je 1 Pulled-Pork-Burger zum selber zusammensetzen
(mit Coleslaw, Röstzwiebeln, Jalapeños und zwei hausgemachten BBQ-Saucen)

Passende Beilagen zu den BBQ-Platten

- Pommes Frites oder Potato Wedges, dazu unsere beliebte Haus-Sauce
- Honig-Sesam-Rüebli (Gebratene Karotten mit Honig und Sesam)
- BBQ-Beans mit Speck

Alle BBQ-Platten können auf Wunsch mit vegetarischen Speisen ergänzt werden:

- Gesmokte Rande mit Feta für die Burger
- Smoked Potatos mit Kräutercrème
- Vegetarische BBQ-Beans (passen prima zu den smoked Potatos)

Sie möchten gerne eine Platte ganz ohne Schweinefleisch,
oder andere Fleischsorten mit drauf haben?
Wir können die BBQ-Platten gerne an Ihre Bedürfnisse anpassen.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | Am Stück gegart

Alle Fleischsorten werden am Stück auf dem Smoker schonend zubereitet,
in Tranchen geschnitten und schliesslich auf Platten serviert.

Ribeye

Hochrippe vom Rind

Rinds-Entrecôte

Schweins-Nierstück

Schweinsbraten

Schulter oder Hals

Brisket US Prime (Rind)

Beef Brisket gehört zu den beliebtesten BBQ-Gerichten weltweit.
Nicht grundlos nennt man es gemeinsam mit Spareribs und Pulled Pork
als die Holy Trinity des Barbecues (die heilige Dreifaltigkeit des Grillens).

Kotelette am Stück

Die Kotelettes bleiben besonders saftig, wenn sie als ganzes Rack zubereitet werden.
Erst nach dem Garen werden sie in einzelne Kotelettes geschnitten.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | Zum selber brutzeln

Entrecôte Café de Paris zum «selber Brutzeln»

Zarte Entrecôte-Streifen die auf dem Tisch im Café-de-Paris-Butterschaum gegart werden.
Auf einer Platte angerichtet und auf dem Rechaud serviert.



Fondue Chinoise

Handgeschnittene Fleischstreifen werden direkt am Tisch in der würzigen Bouillon langsam gegart. Mit Rind, Schwein, Poulet und den passenden Saucen dazu.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | Unsere Klassiker

Spare-Ribs

Am Stück auf dem Smoker niedergegarte Schweinerippchen.

St. Louis Cut Ribs

Die St. Louis Cut Ribs haben einen üppigeren Fleischanteil, sind durchgehend saftig und intensiv im Geschmack.

Chicken Drumsticks

Würzige Hähnchenschenkel vom Smoker.

BBQ-Bleu

Saftiges Schweins-Schnitzel mit cremiger Käse-Füllung im Speckmantel. Mit BBQ-Sauce glasiert und auf dem Smoker zubereitet, für ein herrlich zartes Raucharoma.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Hauptgänge | Beilagen

Auch unsere Beilagen werden in Schüsseln und Schalen direkt auf die Tische gestellt. So landet nichts auf dem Teller, was nicht schmeckt und man kann sich so viel nehmen, wie man essen möchte.

Pommes Frites oder Potato Wedges

Dazu unsere beliebte Haus-Sauce

Honig-Sesam-Rüebli

Gebratene Karotten mit Honig und Sesam

Grüner Salat

Den grünen Salat gibt es anstatt als Vorspeise auch in Schüsseln zum Hauptgang.

Smoked Potatos mit Kräutercrème

Wie baked Potatos, jedoch im Smoker gegart.

Kartoffelgratin

Der supercremige Kartoffelgratin wird direkt in den Gratinschalen auf den Tisch gestellt. Zum selber schöpfen.

Mac and Cheese

Die amerikanische Variante der Käse-Makkaroni

BBQ-Beans mit Speck

Würziger Bohnen-Eintopf mit Speck.



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himberspiegel

Cremiges Panna Cotta im Glas serviert.

American Cheesecake

Süsser Käsekuchen mit Butterkeksboden.

Himbeer-Quarktorte

Süsser Käsekuchen mit Butterkeksboden.

Orangencrème- und Schokoladenmousse

Fruchtige Orangencreme mit frischer Säure und luftiges Schokomousse - die perfekte Combo.

Meringues mit Rahm und Glace

Der Klassiker im Ämmital, die Merängge, darf auf unserer Karte natürlich nicht fehlen.

Dessertbuffet

Unsere Desserts als Buffet.

Damit man mehrere Sachen geniessen kann,
werden die einzelnen Portionen je Sorte kleiner gemacht.

Käsebuffet

Mit Käse aus der Käserei Ursenbach.

Je nach Geschmack und Menge der Sorten:

Mild, Mittel, und Chüstig, Weichkäse, Blauschimmel und Schaf- oder Ziegenkäse.

Dessert- und Käsebuffet

Warum entweder-oder, wenn man auch Beides haben kann?



Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg | Tel. +41 (0)78 217 45 15 | info@wildman-bbq.ch | www.wildman-bbq.ch



Meet & Grill
Wild Man BBQ
Schmidigen

Wild Man BBQ

BBQ-Restaurant & Eventlocation

3464 Schmidigen-Mühleweg

Tel. +41 (0)78 217 45 15, info@wildman-bbq.ch

www.wildman-bbq.ch

Öffnungszeiten Eventlocation

Montag - Sonntag auf Anfrage

Chuestall: Bis 72 Personen (empfohlen ab 20 Personen)

Toufstübli: Bis 20 Personen

Gaststube: Bis 10 Personen (am selben Tisch)

Ganze Gaststube exklusiv: Bis 30 Personen (Nur Montag - Mittwoch möglich)