



elemänt

**M**  
MEILENSTEIN

Jetzt reservieren unter 062 919 18 18  
reservierung@dermeilenstein.ch



**LOCATION**

Restaurant elemänt/The Meat  
im Meilenstein Langenthal | 2. OG  
Lotzwilstrasse 66, 4900 Langenthal

[www.dermeilenstein.ch](http://www.dermeilenstein.ch)

elemänt

NOSE TO TAIL

SCHWEIZER WAGYU TASTING



05.  
Dez  
24

# EVENT

Do. 05. Dezember 2024 | Beginn 18 Uhr

Unser Event startet mit einem Apéro in der elemänt Lounge mit einer Serie von Wagyu Snacks wie z.B. Wagyu Meat Balls | Kentucky BBQ Wagyu Satay Spiessli | Teriyaki Ingwer Dip | Wagyu Consommé Wachtel-Ei | Blattgold | Wagyu-Hals Pulled Burger und mehr. Begleitet von ausgewählten Bierspezialitäten, darunter fassgereifte Starkbiere der Berner Mikrobrauerei «Braukunst», präsentiert von deren Mitinhaber, dem renommierten Diplom-Biersommelier und Mitglied des Swiss Beer Panels, *Pierre Dubler*.

Danach folgt ein kleines Intermezzo von *Marcel Merz*, Wagyu-Züchter und *Werner Rothen*, Sternekoch über die Aufzucht des Wagyu und dem Konzept «Nose to Tail», also der ganzheitlichen Verarbeitung des Tieres im servierten Menu.

**BRAUKUNST BERN** ▶



## MENU

Menu complet  
**CHF 150\***  
p.P.

Apéro vom Wagyu

...

2 x Tatar vom Wagyu Filet & Schulter

Frischer Wasabi | Sesam | Senf-Rucola | Sauerteig-Toast

...

Wagyu Huft «Shabu-Shabu» Style

Kombu-Dashi-Brühe | Tempura Gemüse | getrocknete Blüten

...

Doppeltes Wagyu Entrecôte tranchiert

Maggia Pfefferjus | Kartoffel-Olivenöl-Püree | Pastinaken Mostarda  
eingelegte Brombeere

...

Victoria Ananas

Chili | Bourbon Vanille | Schokolade «Grand Cru»

...

Friandise

CHF 58  
p.P.

## WEIN

Weinbegleitung durch unsere Sommelière

Mariana Rothen zusammengestellt passend zu jedem Gang.



natürlich & regional  
**SUGOI  
WAGYU**  
für 100% Genuss

