

# WAGYU – ANGUS BEEF

Unser Partner, Bauer Lukas May aus Madiswil im Oberaargau, züchtet exklusiv für The BEEF Steakhouse Wagyu-Angus Rinder – eine Kreuzung aus einer Angus-Mutterkuh und einem Wagyu-Stier. Das Fleisch überzeugt mit starker intramuskulärer Marmorierung und entsprechend ausgeprägtem nussigem und feinem Aroma. Getreu unserem Bestreben nach Nachhaltigkeit und unserer Philosophie «Nose to Tail» verarbeiten wir das Rind ganzheitlich.



## TASTING MENU

Stellen Sie ein 3- oder 5-Gang Menü frei zusammen und geniessen Sie die vielseitigen Zubereitungsarten von unserem Wagyu-Angus BEEF.

### Beef Tatar

Tobiko Kaviar | Wachtelei | Schalottenkonfit

\*\*\*

### Beef Tea

Trüffelroyal | Beef-Kompott | Raviolini

\*\*\*

### Short Ribs

Balsamico glasiert | Pfeffer Baiser  
Erbsen-Kartoffelstampf

\*\*\*

### Duo vom Wagyu-Angus Beef

Tomaten-Vanillepolenta | Schalotten | Mini-Rüebli

\*\*\*

### Salty or sweet

Käsevariation oder Tagesdessert

### 3-Gang-Menü

CHF 94

### 5-Gang-Menü

CHF 124