

# LUNCH MENUE

## LUNCH SPECIALS

### Weekly

#### Kräutersalat

geröstete Kerne | Cranberry Dressing

\*\*\*

#### Rindgeschnetzeltes von BEEF Selection

Eierschwämmli Sauce | Sellerie-Kartoffelstock |  
Schalotten und Mini Rübli

26.5

#### Lunch-Burger

Pulled Beef Burger

Brioche Bun | Lattich | Tomaten | Pickelgurken |  
Cole Slaw | Pommes Frites

26.5

#### Carmine's Pasta

Gnocchetti Sardi

Gorgonzola Sauce | gebratene Birnen | karamellierte Baumnüsse

25.00

Extras / add: Small Salad

5

## APPETIZERS & STARTERS

### Beef Tatar

Swiss Black Angus | Schalottenkonfit | Wachtelei |  
Sardellencreme | Brioch oder Pommes

klein 29

gross 39

### BEEF Short Ribs

Sweet-Chili-Marinade

21

## SALADS

### Caesar Salad

Lattich | Focaccia-Croutons | Parmesan Flocken |

mit Speck 17

mit Riesenkrevetten 26

### «The BEEF» Salad

Blattsalat | karamellierte Baumnüsse |

Honig-Senf Dressing | Granatapfel

16

## SOUPS

### Pumpkin Soup

Kürbis-Flan | Sponge | Ahornsirup | Speckstreifen

16

## SIGNATURE & CLASSICS

### Pepper Steak

Huftfilet 200 g Swiss Black Angus Beef | Pfefferkruste | Pfeffersauce

Rosmarin-Bratkartoffeln | Cole Slaw Salat

43

### Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Beef

200 g 46

Pommes frites | BEEF Butter

300 g 66

400 g 86

### Cauliflower-Steak

Grillierter Blumenkohl | Trüffelcrème | gepickelter Kürbis

Quinoa Popcorn | Sweet Potato Fries (vegan)

32

## BURGERS & FRIES

### Grand Tour Truffle Burger

Sesam-Bun | Schwarzer Trüffel | Trüffel-Mayonnaise | Ricottacreme

Lattich | eingelegte Zwiebeln | Gurken | Süsskartoffel-Fries

42

### Pulled Beef Burger

Sesam-Bun | Lattich | Cole Slaw | Tomaten | Gurken

eingelegte Zwiebel | Pommes frites

34

Extras: Spiegelei | Speck | Cheddar-Käse

3

### Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffel-Mayonnaise,

Parmesan und frischem schwarzen Trüffel

12

### «BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños

12

# LUNCH MENUE

## LUNCH SPECIALS

### Weekly

#### Kräutersalat

geröstete Kerne | Cranberry Dressing

\*\*\*

#### Rindgeschnetzeltes von BEEF Selection

Eierschwämmli Sauce | Sellerie-Kartoffelstock |  
Schalotten und Mini Rübli

26.5

#### Lunch-Burger

Pulled Beef Burger

Brioche Bun | Lattich | Tomaten | Pickelgurken |  
Cole Slaw | Pommes Frites

26.5

#### Carmine's Pasta

Gnocchetti Sardi

Gorgonzola Sauce | gebratene Birnen | karamellierte Baumnüsse

25.00

Extras / add: Small Salad

5

## APPETIZERS & STARTERS

### Beef Tatar

Swiss Black Angus | Schalottenkonfit | Wachtelei |  
Sardellencreme | Brioch oder Pommes

klein 29

gross 39

### BEEF Short Ribs

Sweet-Chili-Marinade

21

## SALADS

### Caesar Salad

Lattich | Focaccia-Croutons | Parmesan Flocken |

mit Speck 17

mit Riesenkrevetten 26

### «The BEEF» Salad

Blattsalat | karamellierte Baumnüsse |

Honig-Senf Dressing | Granatapfel

16

## SOUPS

### Pumpkin Soup

Kürbis-Flan | Sponge | Ahornsirup | Speckstreifen

16

## SIGNATURE & CLASSICS

### Pepper Steak

Huftfilet 200 g Swiss Black Angus Beef | Pfefferkruste | Pfeffersauce

Rosmarin-Bratkartoffeln | Cole Slaw Salat

43

### Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Beef

200 g 46

Pommes frites | BEEF Butter

300 g 66

400 g 86

### Cauliflower-Steak

Grillierter Blumenkohl | Trüffelcrème | gepickelter Kürbis

Quinoa Popcorn | Sweet Potato Fries (vegan)

32

## BURGERS & FRIES

### Grand Tour Truffle Burger

Sesam-Bun | Schwarzer Trüffel | Trüffel-Mayonnaise | Ricottacreme

Lattich | eingelegte Zwiebeln | Gurken | Süsskartoffel-Fries

42

### Pulled Beef Burger

Sesam-Bun | Lattich | Cole Slaw | Tomaten | Gurken

eingelegte Zwiebel | Pommes frites

34

Extras: Spiegelei | Speck | Cheddar-Käse

3

### Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffel-Mayonnaise,

Parmesan und frischem schwarzen Trüffel

12

### «BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños

12



# GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen im BEEF! Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind. Auf unserer Karte finden Sie verschiedene Fleischsorten, die wir Ihnen gerne näher vorstellen:

## SWISS BLACK ANGUS „BEEF-Selection“ Dry Aged

Unser Dry Aged Beef – zu Deutsch: trockengereiftes Fleisch – ist eine ganz besondere Spezialität. Sämtliche Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung und sind «Swiss Black Angus» - zertifiziert. Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern ausschliesslich von unseren Partner-Bauern aus der Region. Fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden für weitere Auskünfte. **BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem untenstehenden Logo gekennzeichnet.**



Bei der Trockenreifung reift das auserlesene Fleisch mindestens fünf Wochen an der Luft. In der Reifekammer herrscht ein konstantes Klima von 2 C° und ca. 85 % Luftfeuchtigkeit. Während der Reifung verliert das Fleisch 15 bis 20 % seines Gewichts, gewinnt dabei aber an einzigartig natürlichem Geschmack. Durch mikrobiologische Prozesse wird das Fleisch zudem mürbe und wunderbar zart. Ein Genuss!

## Irish Beef

Das Irish Beef stammt von lokalen Fleischrinderrassen – primär Angus- und Hereford, aus den sanften, grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Für die Aufzucht wurden weder Hormone noch Kraftfutter verwendet. Das Irish Beef ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig und zart.

## Bison

Unser Bison-Fleisch stammt aus Kanada. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben auf den offenen Weiden der kanadischen Prärie und ernähren sich ausschliesslich von Weidegras und Grünfutter. Kurz vor der Schlachtung werden sie mit proteinhaltigem Getreide gefüttert. Der «wilde» Ursprung des Fleisches zeigt sich in der sehr leichten Marmorierung – es ist sehr fett- und cholesterinarm – und im leicht süsslichen Geschmack.

## Garstufen

Blue rare / stark blutig	Kerntemperatur	< 40° C
Rare / blutig / bleu	Kerntemperatur	40-42° C
Medium-rare / leicht blutig / saignant	Kerntemperatur	46-48° C
Medium / rosa / à point	Kerntemperatur	54-56° C
Well done / durch / bien cuit	Kerntemperatur	> 65° C

Wir servieren ausschliesslich Fische, die nicht vom Aussterben bedroht sind. Unsere Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Produktion und Fischerei.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Guten Appetit!

Ihr BEEF-Team



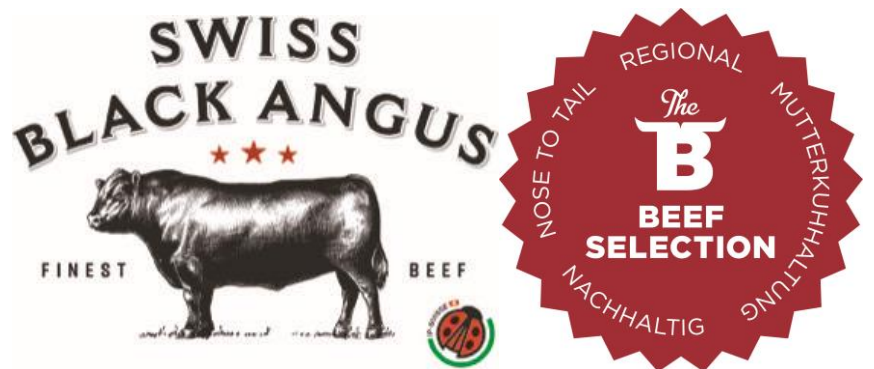
Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

# GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen im BEEF! Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind. Auf unserer Karte finden Sie verschiedene Fleischsorten, die wir Ihnen gerne näher vorstellen:

## SWISS BLACK ANGUS „BEEF-Selection“ Dry Aged

Unser Dry Aged Beef – zu Deutsch: trockengereiftes Fleisch – ist eine ganz besondere Spezialität. Sämtliche Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung und sind «Swiss Black Angus» - zertifiziert. Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern ausschliesslich von unseren Partner-Bauern aus der Region. Fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden für weitere Auskünfte. **BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem untenstehenden Logo gekennzeichnet.**



Bei der Trockenreifung reift das auserlesene Fleisch mindestens fünf Wochen an der Luft. In der Reifekammer herrscht ein konstantes Klima von 2 C° und ca. 85 % Luftfeuchtigkeit. Während der Reifung verliert das Fleisch 15 bis 20 % seines Gewichts, gewinnt dabei aber an einzigartig natürlichem Geschmack. Durch mikrobiologische Prozesse wird das Fleisch zudem mürbe und wunderbar zart. Ein Genuss!

## Irish Beef

Das Irish Beef stammt von lokalen Fleischrinderrassen – primär Angus- und Hereford, aus den sanften, grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Für die Aufzucht wurden weder Hormone noch Kraftfutter verwendet. Das Irish Beef ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig und zart.

## Bison

Unser Bison-Fleisch stammt aus Kanada. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben auf den offenen Weiden der kanadischen Prärie und ernähren sich ausschliesslich von Weidegras und Grünfutter. Kurz vor der Schlachtung werden sie mit proteinhaltigem Getreide gefüttert. Der «wilde» Ursprung des Fleisches zeigt sich in der sehr leichten Marmorierung – es ist sehr fett- und cholesterinarm – und im leicht süsslichen Geschmack.

## Garstufen

Blue rare / stark blutig	Kerntemperatur	< 40° C
Rare / blutig / bleu	Kerntemperatur	40-42° C
Medium-rare / leicht blutig / saignant	Kerntemperatur	46-48° C
Medium / rosa / à point	Kerntemperatur	54-56° C
Well done / durch / bien cuit	Kerntemperatur	> 65° C

Wir servieren ausschliesslich Fische, die nicht vom Aussterben bedroht sind. Unsere Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Produktion und Fischerei.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Guten Appetit!

Ihr BEEF-Team



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.