



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.

Wagyubeef Tatar

Berner Küsseli | Wachtelei
Schalottenkonfit | Trüffelcaviar

Wildtaubenbrust

Kürbis | Rotkohl Chutney | Sauce Ronnaise

Wagyu-Flank Steak

Rosa Ingwer | Wakame Algen
Pariser Kartoffel | Shimajipilze

Duo vom Wagyu Beef

Entrecote & Praline
Laugenknödeln | BBQ-Blumenkohl

Mont Blanc

Emmentaler Meringue | Bratapfelsorbe | Marroni

oder

Käsevariation vom Wagen

3-Gang-Menü

CHF 94

5-Gang-Menü

CHF 124



Alle Preise in CHF, pro Person und inklusive gesetzliche MwSt.



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.

Wagyubeef Tatar

Berner Küsseli | Wachtelei |
Schalottenkonfit | Trüffelcaviar

Wildtaubenbrust

Kürbis | Rotkohl Chutney | Sauce Ronnaise

Wagyu-Flank Steak

Rosa Ingwer | Wakame Algen
Pariser Kartoffel | Shimajipilze

Duo vom Wagyu Beef

Entrecote & Praline
Laugenknödeln | BBQ-Blumenkohl

Mont Blanc

Emmentaler Meringue | Bratapfelsorbe | Marroni

oder

Käsevariation vom Wagen

3-Gang-Menü

CHF 94

5-Gang-Menü

CHF 124



Alle Preise in CHF, pro Person und inklusive gesetzliche MwSt.