



## 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.

#### Smoked Beef Tatar

Geräuchertes Beef Tatar, Haselnuss & gebeiztes Eigelb

\*\*\*

#### Homemade Pastrami

Knuspriges Knoblauchbaguette, Pastrami, & gepickeltes Gemüse

\*\*\*

#### Braised ragout

Geschmortes Ragout, pochiertes Ei, Spinat & schwarzer Trüffel

\*\*\*

#### Double BEEF

Zweierlei vom Wagyu-Angus Rind (Entrecôte & Brasato), Bratkartoffeln & Ratatouille

\*\*\*

#### Salty or sweet

Käsevariation oder Tagesdessert

#### 3-Gang-Menü

CHF 94

#### 5-Gang-Menü

CHF 124