

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar	29 39
Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei Trüffel Perlen Brioch oder Pommes	
Arctic Char	24
Seesaibling Markbein-Praline Rogen Sellerie Rhabarber Zitronen-Aioli Rosmarin-Grissini	
BEEF Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade	
Asparagus	21 32
Spargeln Onsenei Sauce Hollandaise zusätzlich mit hausgemachtem Rindfleisch-Schinken	

SALADS

Caesar Salad			
Lattich Focaccia-CROUTONS Grana Padano		mit Speck	17
		mit Riesenkrevetten	26
«The BEEF» Salad			16
Blattsalat karamellierte Baumnüsse Honig-Senf Dressing Avocados Radischen			

SOUPS

Spargelsuppe	16
Spargelsuppe Kartoffeln Haselnüsse	
Lobster Bisque	17
Limetten Morchel Kräuteröl	
	26
	mit 1/2 Hummer

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs	39
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF-BBQ-Sauce Pommes frites Coleslaw	
Pepper Steak	43
Huffilet 200 g Pfefferkruste Pfeffersauce Rosmarin-Bratkartoffeln Coleslaw	
Flat Iron	38
Morchelsauce Spargel Speck Bärlauchrisotto	

CLASSICS

Tournedos «Rossini»	62
Filet vom Irish Beef Foie Gras schwarzer Trüffel inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	
Surf & Turf	62
Filet vom Irish Beef Black Tiger Sauce Bearnaise sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	
Steak & Fries	200g 46
Entrecôte vom Irish Beef	300g 66
Pommes frites BEEF Butter	400g 86

NO BEEF PLEASE...

Risotto	32
Bärlauch Morcheln Spargel (vegetarisch)	
Eggplant-Steak	32
Aubergine Tomatenkompott Basilikum Pinienkerne Süsskartoffel frites (vegan)	

THE BEEF BURGERS

Grand Tour Truffle Burger (200g)	42
Brioche-Bun Schwarzer Trüffel Trüffel-Mayonnaise Ricottacreme Lattich eingelegte Zwiebeln Gurken Süsskartoffel-Fries	
Pulled Beef Burger	34
Sesam-Bun Lattich Coleslaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebel Pommes frites	
Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse	3

BEEF

The BEEF – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede:
pro Person je 150 g Irish Sirloin & Swiss Dry Aged Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und einer Beilage nach Wahl
ab 2 Personen pro Person 68

Grand Slam – BEEF Tour – Tasting Menu

Eine Rundreise durch die BEEF-Welt, serviert in zwei Gängen:
1. Gang: pro Person je 100 g Swiss Dry Aged Sirloin & Irish Sirloin
2. Gang: pro Person je 100 g Bison Rib-Eye & Swiss Dry Aged Rib-Eye
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und zwei Beilagen nach Wahl
ab 2 Personen pro Person 99

New York Style

Grosse Cuts servieren wir NYC-Style – wir tranchieren
das zubereitete Fleisch für Sie und servieren es mit Nussbutter.
Fragen Sie unser Servicemitarbeitenden – wir beraten Sie sehr gerne.

SWISS BLACK ANGUS



“BEEF-Selection” Dry Aged

Tenderloin / Filet	pro 100g	29
Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	24
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100g	22
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g)	pro 100g	20

Irish Beef

Tenderloin / Filet	Ladies Cut	150g	42
	Gentlemen's Cut	250g	58
	BEEF Cut	350g	74
Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g		21

Bison

Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	26
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100g	29

SAUCES & SIDE ORDER

Surf & Turf

Lobster Tail Hummerschwanz	110 - 130g	29
Black Tiger Prawns Riesenkrevetten ca. 100g		15
Marrowbone with Herb Crust Markbein mit Kräuterkruste		8
Snow Crab Neptune Style Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken		16
Braised Cheeks Ragout Geschmortes Ragout von der Rinderbacke		11
Foie Gras Entenstopfleber	ca. 50g	15

Sauce

Sauce Béarnaise	4
Pepper Sauce Pfefferrahmsauce	
Morel Cream Sauce Morchelrahmsauce	
BEEF Butter BEEF Kräuterbutter	
BEEF BBQ - Sauce	
Chimichurri - Sauce	
Aioli Sauce Knoblauch Creme	
Chipotle-Sauce	
Truffle-Mayonnaise Trüffel-Mayonnaise	

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen

Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat	7
Grilled Asparagus grillierter grüner Spargel	
Honey Coleslaw Honig Coleslaw Salat	
Eggplant Konfierte Aubergine	
Creamed or Sautéed spinach Spinat mit Rahm oder sautiert	
Sautéed Mushrooms sautierte Champignons	
Sweet Potato Fries Süsskartoffel Frites	
French Fries Pommes frites	
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni	
Wild Garlic Risotto Bärlauchrisotto	

Truffle Fries

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzen Trüffel	12
«BEEF» Fries	12
Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños	

The BEEF

STEAKHOUSE & BAR

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 obenstehenden 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