



SUMMER DELIGHTS

STARTERS

Tuna

Mariniert | Ajo blanco | Granny Smith | Gurke | Limettengel | Kräutersalat 23

Melon & Beef

Beef | Senf | Wassermelone | Sellerie | Minze | Lime 23

Signature Beef Tatar

Handgeschnitten | Schalottenkonfit | Wachtelei klein (100g) 31
Bärner Küssli | Brioche oder Pommes gross (140g) 41

SOUPS

Kalte Erbsensuppe

Flusskrebs | Minze | Zitronenöl 15

SIGNATURE DISHES

Swiss Beef “Fire & Fruit”

Dry Aged Sirloin (200g) | BBQ-Jus | Mais | Jalapeño | grillierter Pfirsich 55

Beef Tenderloin “Fire & Citrus”

Irish Beef (150g) | Chimichurri | Zitrone | Risotto | Grillgemüse 59

WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki (ab 50g) 10g 10
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+ (ab 50g) 10g 5

Wagyu–Tasting

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu “rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel

**Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch, zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...**

Pro Person (ohne Beilage) 69

APPETIZERS & STARTERS

Signature Beef Tatar	31 41
Handgeschnitten Irish Beef Schalottenkonfit Wachtelei Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes frites	
BEEF Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade	
Beef Croquette	18
Trüffel Aioli Parmesan Coleslaw	

SALADS

Caesar Salad	
Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano	mit Speck 17 mit Riesenkrevetten 32
«The BEEF» Salad	16
Blattsalat karamellierte Baumnüsse Honig-Senf-Dressing Melone	

SOUPS

Lobster Bisque	
Hummer Kartoffel Seehasen-Kaviar	18
	mit 1/2 Hummerschwanz 29

CLASSICS

Surf & Turf	62
Filet vom Irish Beef Riesencrevette Sauce Béarnaise sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	
BEEF "Café de Paris"	200 g 44
Entrecôte vom Swiss Beef tranchiert BEEF Butter-Espuma	300 g 62
Pommes frites kleiner Blattsalat	400 g 79
BEEF "Café de Paris" Special	200 g 59
Filetmédailon vom Irish Beef tranchiert BEEF Butter-Espuma	250 g 72
Pommes frites kleiner Blattsalat	
Steak & Fries	200 g 47
Entrecôte vom Irish Beef	300 g 67
Pommes frites BEEF Butter	400 g 87

NO BEEF PLEASE...

BBQ Cauliflower Steak	38
Blumenkohl Quinoa-Popcorn Aioli Sommertrüffel Süsskartoffel frites Microgreens (vegan)	

BEEF

The BEEF – Tasting Menu	
„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150g Irish Sirloin & Swiss Dry Aged Sirloin serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und eine Beilage nach Wahl ab 2 Personen	pro Person 75
Grand Slam – BEEF Tour – Tasting Menu	
Eine Rundreise durch die BEEF-Welt, serviert in zwei Gängen: 1. Gang: pro Person je 100g Swiss Dry Aged Sirloin & Irish Sirloin 2. Gang: pro Person je 100g 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.	

BEEF CUTS

“BEEF-Selection” Dry Aged	
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g) pro 100g 25.5
Rib Eye / Hohrücken	(ab 200g) pro 100g 23.5
Tomahawk-Steak am Knochen	(700 bis 1200g) pro 100g 23
Irish Beef	
Tenderloin / Filet	Ladies Cut 150g 44 Gentlemen's Cut 250g 61 BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten) 350g 78
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g) pro 100g 23
Bison	
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g) pro 100g 27
Canadian Heritage Angus Beef	
Rib Eye	(ab 200g) pro 100g 25

WAGYU BEEF

Miyazaki Wagyu	
Japan, Entrecôte, A5, Marmorierung 8-9	(ab 50g) 10g 10
Mollendo Wagyu	
Chile, Entrecôte 8+	(ab 50g) 10g 5

WAGYU TASTING

"Tasten" Sie die geschmacklichen Unterschiede: 50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu "rare" grilliert, tranchiert, Fleur de Sel	69
Tip: gerne auch "to share" - zum Teilen am Tisch, zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...	

SAUCES & SIDE ORDER

Surf & Turf	
Lobster Tail Hummerschwanz	110 - 130g 29
Black Tiger Prawns Riesenkrevetten	ca. 140g 16
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	13
Sauces	4
Sauce Béarnaise	
Green Pepper Sauce grüne Pfefferrahmsauce	
BEEF Butter BEEF Kräuterbutter	
BEEF BBQ Sauce	
Chimichurri Sauce	
Aioli Sauce Knoblauchcreme	
Chipotle Sauce	
Truffle Mayonnaise Trüffelmayonnaise	
Vegetables & Additions Gemüse & Beilagen	7
Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat	
Honey Coleslaw Honig-Coleslaw Salat	
Creamed or Sautéed Spinach Spinat mit Rahm oder sautiert	
Grilled Veggies Grilliertes Gemüse	
Grilled Cauliflower Gerösteter Blumenkohl	
Sweet Potato Fries Süsskartoffel frites	
French fries Pommes frites	
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni	
Rosemary Fried Potatoes Rosmarin-Bratkartoffeln	
White Wine Risotto Weissweinsrisotto	

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