



APPETIZERS & STARTERS

Beef Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet Chili-Marinade	

SUMMER DELIGHTS

Beef Tatar	29 39
Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei Trüffelperlen Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes frites	
Charred Beef Carpaccio	29 39
Irish Beef Parmesanemulsion eingelegte Senfkörner Haselnussöl Microgreens Salatbeilage oder Pommes	
Salmon Ceviche	24 34
Lachs Passionsfrucht-Leche de Tigre Avocado grüner Apfel Algen-Kaviar Mais gefriergetrocknet Salatbeilage oder Pommes	

SALADS

Caesar Salad	
Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano	mit Speck 17
	mit Riesenkrevetten 31
«The BEEF» Salad	16
Blattsalat karamellisierte Baumnüsse Honig-Senf-Dressing Granatapfelkerne Radieschen	

SOUPS

Mango Gazpacho	21
Krevetten-Carpaccio Chiliöl Mango Basilikumsorbet	

SIGNATURE & SECOND CUTS

Zuri's Sweet Glove	26
Rezept Sandro Zurkirchen Süsskartoffel Rindschackfleisch Mais Kidneybohnen Chili Limette Cheddar Avocadocrème Crème fraîche	
«The BEEF» Dinosaur Ribs	39
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF BBQ Sauce Pommes frites Coleslaw Salat	
Pepper Steak	43
Huftfilet 200 g Pfefferkruste Pfeffersauce Rosmarin-Bratkartoffeln Peperonata mit Pilzen	
Flat Iron	38
Sous Vide Speck-Confit Karotten Champignons Trüffelrisotto	

CLASSICS

BEEF "Café de Paris"	
Entrecôte vom IP Suisse Rind tranchiert	200 g 39
Filetmédailon vom Irish Beef tranchiert	200 g 59
BEEF Butter-Espuma überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat	
Steak & Fries	200 g 46
Entrecôte vom Irish Beef	300 g 66
Pommes frites BEEF Butter	400 g 86

THE BEEF BURGERS & FRIES

Cheese Burger (180g)	37
Brioche Bun Cheddar Lattich Coleslaw Zwiebelmarmelade Gurken Tomaten Pommes frites	
Pulled Beef Burger	34
Brioche Bun Lattich Coleslaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebeln Pommes frites	
Extras: Spiegelei Speck / Cheddar-Käse	3
Truffle Fries	12
Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzem Trüffel	
«BEEF» Fries	12
Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños	



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 eine 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.

BEEF



SWISS BLACK ANGUS

“BEEF-Selection” Dry Aged

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	21

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
Ribeye / Hohrücken	(ab 200 g)	pro 100g	23

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

Sauce

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

Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat	7
Honey Coleslaw Honig-Coleslaw Salat	
Wild Broccoli wilder Brokkoli	
Sauteed Mushrooms sautierte Champignons	
Creamed or Sauteed spinach Spinat mit Rahm oder sautiert	
Sweet Potato Fries Süsskartoffel frites	
French fries Pommes frites	
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni	
Rosemary Potatoes Rosmarinkartoffeln	
Truffle Risotto Trüffelrisotto	

NO BEEF PLEASE...

Risotto	32
Spinat Grana Padano Onsen-Ei (vegetarisch)	
Celery Steak	32
Portweinreduktion Selleriepürée schwarzer Knoblauch Waldpilze Olivenpulver (vegan)	