



STARTERS

Bison Carpaccio	31
Kaltgeräuchert Waldpilze Preiselbeeren Walnüsse gepickelter Kürbis Quittensorbet	
Surf & Turf	24
Jakobsmuschel Foie Gras grüner Pfefferjus Kartoffel Aprikosen-Sellerie-Chutney	
Tartelette	23
Champignons Herbsttrüffel Wachtelei Senfsaat Haselnüsse Madeira-Gel	

SALADS

Seasonal Salad	17
Nüsslersalat Champignons gepickelter Kürbis rote Zwiebel Honig-Senf-Dressing	

SOUPS

Muscat Pumpkin Soup	18
Marroni Kürbiskerne Sponge Kartoffel	

SIGNATURE DISHES

Beef & Elk	59
Dry Aged Rib-Eye vom Swiss Black Angus Rind Hirschpfeffer Quarkspätzli Rotkraut glasierte Marroni	
Elk Tenderloin & Truffle	58
Medaillon vom Hirschfilet schwarzer Trüffel wilder Broccoli Trüffel Fries	
Moose "Diane"	56
Elch Entrecôte 200g Champignons Blattspinat Quarkspätzli	

WILD KLASSIKER	
Rack of Deer «Hubertus»	
Reh-Rack am Stück grilliert (400-500g) Champignons Herbstgarnitur serviert in zwei Gängen	
ab 2 Personen pro Person	59

WILD TASTING	
«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede: pro Person je 150g Hirschfilet & Elch-Entrecôte, serviert NYC-Style, mit Herbstgarnitur	
ab 2 Personen pro Person	52

WILD CUTS

Moose Sirloin Elch-Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	24
Bison Tomahawk	(700 g bis 1'200g) pro 100g	23
Elk Tenderloin Hirschfilet	(ab 150 g) pro 100g	23
Deer Rack Rehrücken	(400 g bis 800g) pro 100g	18



APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar	29 39
Irish Beef Schalottenkonfit Wachtelei	
Trüffelperlen Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes frites	
BEEF Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade	
The BEEF Pastrami	23
Hausgemacht Aprikosen-Sellerie-Chutney Meerrettich Kräutersalat gepuffter Mais	

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	
Lettuce & Croutons	15
Kopfsalat Focaccia-Croutons Grapefruit French-Dressing	

SOUPS

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

SIGNATURE & SECOND CUTS

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

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 39
Entrecôte vom IP Suisse Rind tranchiert BEEF Butter-Espuma	
überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat	
BEEF "Café de Paris" Special	200 g 59
Filetmédailon vom Irish Beef tranchiert BEEF Butter-Espuma	
überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat	
Steak & Fries	
Entrecôte vom Irish Beef	200 g 47
Pommes frites BEEF Butter	300 g 67
	400 g 87

NO BEEF PLEASE...

Spaetzle	35
Quarkspätzli Trüffel-Brie Rotkraut Marroni Champignons (vegetarisch)	
Coco & Crispy Tofu Steak	32
Kokospanade Chipotle Dip Broccoli mit Chili & Knoblauch	
Granatapfelkerne Süsskartoffel frites (vegan)	

THE BEEF BURGERS

The BEEF "Truffle & Swiss"	41
Swiss Beef Selection 180g Brioche Bun Gruyère Trüffel-Mayo	
Coleslaw Gurken Zwiebelmarmelade Pommes frites	
Pulled Beef Burger	36
Brioche Bun Chipotle-Mayo Coleslaw Tomaten Gurken	
Röstzwiebeln Pommes frites	
Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse	3



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	72
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.		

SWISS BLACK ANGUS

“BEEF-Selection” Dry Aged			
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g)	pro 100g	25
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200g)	pro 100g	23
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	350g	76
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g)	pro 100g	23
Bison			
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g)	pro 100g	27
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200g)	pro 100g	25

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		13

Sauces		4
Sauce Béarnaise		
Green Pepper Sauce grüne Pfefferrahmsauce		
Mushroom Sauce Pilzrahmsauce		
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		
Broccoli & Chili & Garlic Wilder Broccoli & Chili & Knoblauch		
Sautéed Mushrooms Sautierte Champignons		
Red Cabbage & Sweet Chestnuts Rotkohl & Marroni		
Sweet Potato Fries Süsskartoffel frites		
French fries Pommes frites		
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni		
Curd Spaetzli Quarkspätzli		
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	