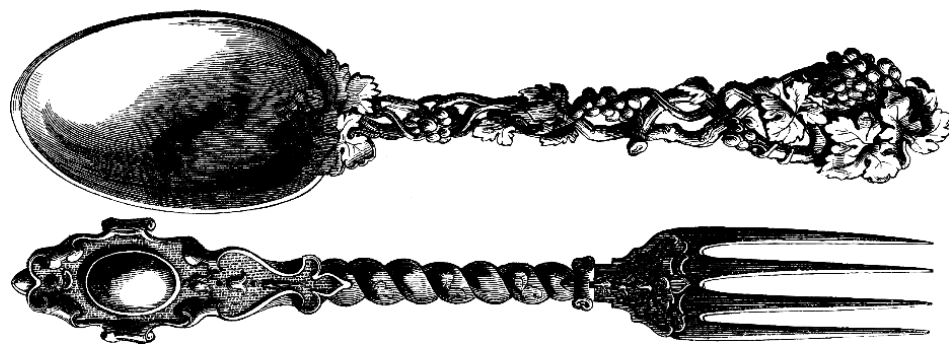




SPRINGTIME

STARTERS

Spring Salad Bunter Blattsalat Gartenkräuter Spargel Radieschen Granny Smith Zitronendressing	16
Morel & Asparagus Gefüllte Morcheln Spargel Nussbutter Schalotten Wachtelei Erbsen	24
Asparagus Surf’nTurf Spargel Schneekrabbe hausgemachte Pastrami Sauce Hollandaise	31

SOUPS

Asparagus & Pea Spargelcremesuppe Kartoffel Erbsen	16
--	----

SIGNATURE DISHES

Veal Kalbsnierstück Morchelsauce Pfefferkruste Spargel Bärlauch-Risotto Kapern	62
Beef Tenderloin Irish Beef (150g) Eierschwämmchen Bärlauchrisotto Artischocken Erbsen	58

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, Präфекtur Miyazaki Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9	10g	10
Mollendo Wagyu Chile, Entrecôte, 8+	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)	65
---------------------------	----



APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar	31 41
Irish Beef Schalottenkonfit Wachtelei	
Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes frites	
BEEF Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade	
Asparagus	20
Spargel Sauce Hollandaise	22 32
zusätzlich mit hausgemachter Pastrami	+12

SALADS

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

SOUPS

Lobster Bisque	
Hummer 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	44
Huftfilet 200g Pfefferkruste Pfeffersauce	
Rosmarin-Bratkartoffeln Honig-Coleslaw	
Flat Iron	42
Confiert Speck-Konfit Spargel Bärlauchrisotto	

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 IP Suisse Rind tranchiert BEEF Butter-Espuma	
überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat	
BEEF "Café de Paris" Special	200 g 59
Filetmédailлон 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...

Wild Garlic Risotto	35
Bärlauchrisotto Spargel Morcheln Parmesan (vegetarisch)	
BBQ Cauliflower Steak	38
Blumenkohl Quinoa-Popcorn Trüffel-Aioli	
Süsskartoffel frites (vegan)	

THE BEEF BURGERS

The BEEF "Truffle & Swiss"	41
Swiss Beef Selection 180g Brioche Bun Vacherin Trüffel-Mayo	
Coleslaw Gurken Zwiebelmarmelade Pommes frites	
Pulled Beef Burger	37
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 25.5
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 350g 78
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	
Morel Sauce Morchelsauce	
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 Sauteed Spinach Spinat mit Rahm oder sautiert	
Grilled Cauliflower Gerösteter Blumenkohl	
Sauteed Mushrooms Sautierte Champignons	
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	