



SWEETS

Salted Caramel Cake Caramelspiegel Lotus-Crumble Caramelglace	17
American Cheesecake Himbeerspiegel Butterkeks-Crumble	17
Panna Cotta Mango Microgreens	15
Sorbet & Ice Cream Ice Cream Caramel fleur de sel Schokolade Vanille	pro Kugel 4-5
Sorbet Himbeer Erdbeer Minze grüner Apfel Mango	

CHEESE

vom Chäsueb Assortierte Käseplatte mit Käse vom Chäsueb serviert mit Feigensenf	22
vom Wagen Assortierter Käse vom Wagen serviert mit Feigensenf	24
nach Wahl Assortierter Käse nach Wahl serviert mit Feigensenf	4-5

SÜSSWEINEMPFEHLUNG

Château Rieussec Carmes de Rieussec 2020 Sauternes AC 13,5° Doisy-Vedrines 2e Cru Classé AC Bordeaux, Frankreich 82 % Sémillon, 16 % Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle	
Zarte Noten von Rhabarber, Pfirsich und weissen Blüten. Im Gaumen ist er leicht und dennoch üppig. Der Auftakt ist frisch, mit der gleichen Rhabarber wie im Bouquet. Der weiche Abgang ist von buttrigen Noten und einem Hauch von Muskat geprägt.	
	50 ml 9
	100 ml 18
	375 ml 62



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 untenstehenden 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



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	
Octopus Carpaccio	22 32
Tintenfisch Zitrus-Vinaigrette Pimento-Mayonnaise Crispy Quinoa 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 karamellierte Baumnüsse Honig-Senf-Dressing Granatapfelkerne Radieschen	

Beefsteak Tomato & Roquefort Crumble	15
Ochsenherztomate Roquefort Blaukäse rote Zwiebelringe Blue Cheese-Dressing Basilikum	

SOUPS

Mango Gazpacho	
Krevetten-Carpaccio Chiliöl Mango Basilikumsorbet	
	21

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs	
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 Kartoffelpurée	

CLASSICS

BEEF "Café de Paris"	
Entrecôte vom IP Suisse Rind tranchiert	200 g 39
Filetmédailлон 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 (200g)	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	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	
Wild Broccoli wilder Brokkoli	
Sauteed Portobello & Port mit Portwein sautierte Portobello-Pilze	
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	
Mashed potatoes Kartoffelpurée	

NO BEEF PLEASE...

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