

HARVEST & FIRE

STARTERS

Tatar & Caviar		
Beef Tatar (50g) Oona Caviar Crème fraiche Kartoffel Sauce Béarnaise		29
Crab Cake		
Snow Crab Avocado & Mango Salat Grapefruit Kräutersalat Jalapeño-Schaum		23
Wildtaubenbrust		
Grüner Pfeffer Haselnuss-Kartoffeln Aprikosen-Sellerie-Chutney		22
Tagliatelle al Tartufo		
Frische Tagliatelle Parmesan-Trüffelsauce	Vorspeise	23
Eigelb schwarzer Trüffel	Hauptgang	36

Add on:		
Truffle		
Schwarzer Herbsttrüffel	1g	4
Caviar		
Oona Osietra	1g	5

SALAD

Charred Harvest Salad	
Gegrillter Radicchio Kürbis süssauer Burrata Granatapfel Kürbiskerne	17

SOUPS

Muscat Kürbissuppe	
Marroni Kürbiskerne Sponge Kartoffel	17

SIGNATURE DISHES

Wild & Rind	
Hirschentrecôte Beef Stroganoff Preiselbeersenf Käsespätzli Rotkraut & Marroni	55
Steak Diane “Fire & Forest”	
Filet Mignon (200g) “PY” Champignons Blattspinat Getrüffelte Mac & Cheese	62

WILD KLASSIKER

Rehrücken “Hubertus”		
Am Stück grilliert (600g) Champignons Quarkspätzli		
Rotkraut Marroni Kürbis	ab 2 Personen	56/Person

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	(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	pro Person	69
Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch, zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...		



APPETIZERS & STARTERS

Signature Beef Tatar

Handgeschnitten Schalottenkonfit Wachtelei	kleine Portion	26
Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes	grosse Portion	31

BEEF Short Ribs

Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade		21
--	--	----

Beef Croquette

Trüffel Aioli Parmesan Coleslaw		18
---------------------------------------	--	----

SALADS

Caesar Salad

Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano	mit Speck	17
	mit Riesenkrevetten	32

«The BEEF» Salad

Blattsalat karamellierte Baumnüsse		16
Honig-Senf-Dressing Granatapfel		

SOUPS

Lobster Bisque

Kartoffel Seehasen-Kaviar		18
	mit 1/2 Hummerschwanz	29

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs (solange Vorrat)

650-750g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort		39
BEEF BBQ Sauce Pommes frites Coleslaw Salat		

Pepper Steak

Huftsteak Paraguay Beef Pfefferkruste Pfeffersauce		38
Quarkspätzli Honig-Coleslaw Salat		

Flat Iron

Confiert Speck-Konfit Spinat Trüffelrisotto		38
---	--	----

CLASSICS

Selected BEEF Paraguay

Surf & Turf		62
Filet Mignon (150g) Riesenkrevetten Sauce Béarnaise		
sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl		

BEEF "Café de Paris"	200g	44
Entrecôte tranchiert BEEF Butter-Espuma	300g	62
überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat	400g	79

BEEF "Café de Paris" Special	200g	56
Filet Mignon tranchiert BEEF Butter-Espuma	250g	66
überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat		

Steak & Fries	200g	43
Entrecôte	300g	59
Pommes frites BEEF Butter	400g	76

NO BEEF PLEASE...

BBQ Cauliflower Steak

Blumenkohl Quinoa-Popcorn Aioli Herbsttrüffel		38
Süsskartoffel frites Microgreens (vegan)		

THE BEEF BURGERS

The BEEF Burger "Truffle & Swiss"		41
Swiss Beef Selection 180g Brioche Bun Bergkäse 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 Beef Sirloin Paraguay & 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 & Paraguay Sirloin		
2. Gang: pro Person je 100g Canadian 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
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200g) pro 100g	24
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g)	pro 100g	23

Paraguay Beef

Tenderloin / Filet	Ladies Cut 150g	39
	Gentlemen's Cut 250g	59
	BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten) 350g	78
Sirloin / Entrecôte	(ab 200g) pro 100g	19

Bison

Sirloin / Entrecôte	(ab 200g) pro 100g	27
---------------------	--------------------	----

Canadian Heritage Angus Beef

Rib Eye	(ab 200g) pro 100g	25
---------	--------------------	----

ADD ONS

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 & SIDE ORDERS

Sauce		4
-------	--	---

Sauce Béarnaise	
Green Pepper Sauce grüne Pfefferrahmsauce	
Mushroom Sauce Champignonsauce	
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		
Creamed or Sautted Spinach Spinat mit Rahm oder sautiert		
Sauteed Mushrooms Sautierte Champignons		
Red Cabbage & Chestnuts Rotkohl & Marroni		
Grilled Cauliflower Gerösteter Blumenkohl		
Sweet Potato Fries Süsskartoffel frites		
French Fries Pommes frites		
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni		
Curd Spätzle Quarkspätzli		
White Wine Risotto Weissweinrisotto		

Truffle Fries		12
---------------	--	----

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzem Trüffel	
---	--

«BEEF» Fries		12
Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños		