

Für echte Fleischliebhaber

LUNCH MENU VON 11.30 BIS 14.00 UHR



WEEKLY		
Tomatencremesuppe	26.5	
Mascarpone		

Canadien Bison Entrecôte		
Bratkartoffeln Spinat Pilzsauce		
LUNCH BURGER		
Pulled Beef Burger	26.5	
Brioche Bun Chipotle Sauce Cheddar rote Zwiebeln Pommes frites		
CARMINES PASTA		
Hausgemachte Casarecce	25	
Puttanesca sauce		
Small Salad additionaly	5	

SALADS		
Caesar Salad		
Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano		
	mit Speck	17
	mit Riesenkrevetten	26
«The BEEF» Salad		16
Blattsalat karamellierte Baumnüsse		
Honig-Senf-Dressing Wassermelone Ingwer		
Beefsteak Tomato & Roquefort Crumble		15
Ochsenherztomate Roquefort Blaukäse rote Zwiebelringe		
Blue Cheese Dressing Basilikum		

SOUPS		
Mango Gazpacho	21	
Krevetten-Carpaccio Chiliöl Mango Basilikumsorbet		

SUMMER DELIGHTS		
Beef Tatar	29 39	
Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei Trüffelperlen		
Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes		
Charred Beef Carpaccio	29 39	
Irish Beef Parmesan-Emulsion eingelegte Senfkörner		
Haselnussöl Microgreens Salatbeilage oder Pommes		
Octopus Carpaccio	22 32	
Tintenfisch Zitrus-Vinaigrette Pimento-Mayonnaise		
Crispy Quinoa Microgreens Wasabi-Kaviar Salatbeilage oder Pommes		
Salmon Ceviche	24 34	
Lachs Passionsfrucht-Leche de Tigre Avocado grüner Apfel		
Algen-Kaviar Mais gefriergetrocknet Salatbeilage oder Pommes		

SIGNATURE & CLASSICS		
BEEF "Café de Paris"		
Entrecôte vom IP Suisse Rind tranchiert	200 g	39
Filetmédaille vom Irish Beef tranchiert	200 g	59
BEEF Butter-Espuma überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat		
Pepper Steak		43
Huftfilet 200 g Pfefferkruste Pfeffersauce		
Rosmarin-Bratkartoffeln Peperonata mit Pilzen		
Risotto		32
Spinat Grana Padano Onseni (vegetarisch)		

THE BEEF BURGERS		
Cheese Burger (200g)		37
Brioche Bun Cheddar Lattich Coleslaw		
Zwiebelmarmelade Gurken Tomate 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		
SWISS BLACK ANGUS		
“BEEF-Selection” Dry Aged		
Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	24
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100g	22
Irish Beef		
Tenderloin / Filet	Ladies Cut 150g	42
	Gentlemens's 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
Braised Cheeks Ragout geschmortes Ragout von der Rinderbacke		11
Sauce		4
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 Broccoli		
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		
Rosemary Potatoes Rosmarin-Kartoffeln		
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni		
Truffle Risotto Trüffelrisotto		

The BEEF

STEAKHOUSE & BAR

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