The BEEF
STEAKHOUSE & BAR

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar 29 | 39
Swiss Black Angus | Schalottenkonfit | Wachtelei
Sardellencreme | Brioch oder Pommes

Tuna 24
Marinierter Thunfisch | Fenchelbrühe | Knochenmark-Mayo
Gurkensorbet | Algensalat | Guacamole

Beef Short Ribs 21
Geschmorte Rinderrippchen | Sweet-Chili-Marinade

Beetroot Carpaccio 18
Randen | Ricottacreme | gepickelter Kürbis | grüner Apfel
Portwein-Feigen | Kräutersalat

Pigeon 23
Brust von der Wildtaube | Rotkohl-Chutney | karamellisierte Baumnüsse
gepickelter Kürbis | Sauce Rouennaise

SALADS

Caesar Salad
Lattich | Focaccia-Croutons | Grana Padano mit Speck 17
mit Riesenkrevetten 26

«The BEEF» Salad 16
Blattsalat | karamellisierte Baumnüsse | Honig-Senf Dressing | Granatapfel

SOUPS

Pumpkin Soup 16
Kürbis-Flan | Sponge | Ahornsirup | Speckstreifent

Lobster Bisque 18
Hummerroyal | Hummerfleisch | Kräuteröl

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs 39
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort
BEEF-BBQ-Sauce | Pommes frites | Cole Slaw Salat

Pepper Steak 43
Huftfilet 200 g | Pfefferkruste| Pfeffersauce
Rosmarin-Bratkartoffeln | Cole Slaw Salat

Flat Iron 36
Confiert | Eierschwämmchen | Chimichurri-Sauce
grillierter Blumenkohl | Laugenknödel

CLASSICS

Tournedos «Rossini» 62
Filet vom Irish Beef | Foie Gras | schwarzer Trüffel
inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl

Surf & Turf 62
Filet vom Irish Beef | Schneekrabbe | Sauce Bearnaise | überbacken
sautierter Spinat | inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl

Steak & Fries 200g 46
Entrecôte vom Irish Beef 300g 66
Pommes frites | BEEF Butter 400g 86

NO BEEF PLEASE...

Risotto 32
Trüffel | Onsenei | Grana Padano (vegetarisch)

Cauliflower-Steak 32
Grillierter Blumenkohl | Trüffelcrme | gepickelter Kürbis
Quinoa Popcorn | Sweet Potato Fries (vegan)

THE BEEF BURGERS

Grand Tour Truffle Burger 42
Sesam-Bun | Schwarzer Trüffel | Trüffel-Mayonnaise | Ricottacreme
Lattich | eingelegte Zwiebeln| Gurken | Süsskartoffel-Fries

Pulled Beef Burger 34
Sesam-Bun | Lattich | Cole Slaw | Tomaten | Gurken
eingelegte Zwiebel | Pommes frites

Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse 3

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 einer 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.

SWISS BLACK ANGUS

“BEEF-Selection” Dry Aged

Tenderloin / Filet		pro 100g	29
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	19

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
Rib-Eye / Hohrücken	**(ab 200 g)**	pro 100g	29

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
Foie Gras | Entenstopfleber	ca. 50g	15

Sauce 4
Sauce Béarnaise
Green Pepper Sauce | grüne Pfefferrahmsauce
Chanterelles Cream Sauce | Eierschwämmchen-Rahmsauce
BEEF Butter | BEEF Kräuterbutter
BEEF BBQ - Sauce
Chimichurri - Sauce
Aioli Sauce | Knoblauch Creme
Chipotle-Sauce
Truffle-Mayonnaise | Trüffel-Mayonnaise

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen 7
Small BEEF Salad | Kleiner BEEF Salat
Honey Cole Slaw | Honig Cole Slaw Salat
Grilled Cauliflower | grillierter Blumenkohl
Creamed or Sauteed spinach | Spinat mit Rahm oder sautiert
Sauteed Mushrooms | sautierte Champignons
Sweet Potato Fries | Süsskartoffel Frites
French Fries | Pommes frites
Classic Macaroni & Cheese | Käse-Macaroni
Pretzel Dumplings | Laugenknödel
Risotto

Truffle Fries 12
Pommes frites mit Trüffelmayonnaise,
Parmesan und frischem schwarzen Trüffel

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

Alle Peise in CHF und inklusive gesetztlicher Mehrwersteuer

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.

SWISS BLACK ANGUS ★★★ FINEST BEEF

REGIONAL · MUTTERKUHHALTUNG · NACHHALTIG · NOSE TO TAIL · The B BEEF SELECTION

BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem obenstehenden 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