

## APPETIZERS & STARTERS

### Beef Tatar

Rindstatar mit Eigelbcreme, gepickelten Radieschen & Berner Küssli klein 26  
gross 35

### Beef Carpaccio

Carpaccio vom irischen Rindsfilet mit Rhabarber-Ingwer-Chutney, grünem Spargel & hausgemachtem Knäckebrot 25

### Asparagus, Egg & Buttermilk

Zweierlei mariniertes Spargel, pochiertes Ei, Buttermilch & Bärlauchöl 18

### Sweet Chili BEEF Short Ribs

Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart, an einer Sweet-Chili-Marinade 19

## SALADS

### Mixed Greens & Beef Jerky

Gemischter Blattsalat mit Bärlauch-Dressing, gepufftem Amaranth & hausgemachtem Beef Jerky 15

### Classic Caesar Salad

Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing mit knusprigem Speck, Grana Padano & Brotchip 15

### «The BEEF» Salad

Gemischter Blattsalat mit Frühlingsgemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen & Honig-Senf-Dressing 13

## SOUPS

### Oxtail Soup

Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry 12

### Lobster Bisque

Klassische Hummersuppe mit Hummerfleisch 16

## BEEF SIGNATURE SECOND CUTS

### «The BEEF» braised Dinosaur Ribs

(Zeitbedarf 30 Minuten)  
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort mit BEEF-BBQ-Sauce, Pommes Frites & Honig Cole Slaw Salat 39

### Round Steak

250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind mit Beef Butter, sautierte Serviettenknödel & Honigkarotten 39

### Sous-Vide Flat Iron

180 g Sous-vidé gegartes Flat Iron Steak vom BEEF-Selection-Rind, Weissweinsrisotto & gegrillte Pimientos de Padrón 36

### Filet & Haggis – Double vom BEEF-Selection Rind

120 g Filetmedaillon vom Grill & hausgemachter Rinds-Haggis-Taler im Panko-Knuspermantel, Bratkartoffeln & glasiertes Frühlingsgemüse 42

## VEGI

### Weisswein-Risotto

Weisswein-Risotto, grüner Spargel & Salzzitrone 28

## BURGERS

### Wagyu-Angus Grand Tour - Burger

Burger vom Wagyu-Angus Rind im Rustico-Bun mit hausgemachtem Rinderschinken, Rhabarber-Ingwer-Chutney, Rucola & Süsskartoffel Frites 45

### Pulled Beef Burger

Pulled Beef im Rustico-Bun mit Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln & Pommes Frites 34

### «The BEEF» Cheese-Burger

180 g Rindsburger im Provencal-Bun mit Bergkäse, Chipotle-Sauce, Blattsalat, grüner Spargel & Pommes Frites 33

## BEEF

### New York Style

Sie wählen das gewünschte Fleisch frei von unserem Fleischwagen und wir servieren Ihnen die Cuts "NYC-Style". Das bedeutet, Sie bekommen das Fleisch aufgeschnitten zum teilen in die Mitte des Tisches. Fragen Sie unser Servicepersonal – wir beraten Sie sehr gerne.

### 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 & 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 & zwei Beilagen nach Wahl  
Ab 2 Personen pro Person 99

### Swiss Dry Aged Grand Cru "BEEF-Selection"

Herkunft: auserlesene Schweizer Rinder von uns bekannten Bauern der Region. Speziell: mindestens fünf Wochen Trockenreifung am Knochen, mürbe Konsistenz, nussiges Aroma

Sirloin / Entrecôte (wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 24  
Rib-Eye / Hohrücken (wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 22  
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g) pro 100 g 17

### Irish Beef

Herkunft: Irland, Hereford- & Angus-Rindern  
schöne Marmorierung, kräftiger, leicht «grasiger» Geschmack

Tenderloin / Filet Ladies Cut 150 g 42  
Gentleman's Cut 250 g 58  
BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten) 350 g 74  
Sirloin / Entrecôte (wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 21

### Bison

Herkunft: Kanada  
Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note

Sirloin / Entrecôte (wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 26  
Rib-Eye / Hohrücken (wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 23

Classic Steak & Fries	200 g	46
Entrecôte vom Irish Beef	300 g	66
mit Pommes Frites & BEEF Butter	400 g	86

## SAUCES & SIDE ORDERS

### Surf & Turf

Lobster Tail / Hummerschwanz 110 - 130 g 29  
Marrow-Bone with Herb Crust / Markbein mit Kräuterkruste 8  
Snow Crab – Neptune / Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken 16  
Braised Cheeks Ragout / Geschmortes Ragout von der Rindsbacke 11

### Sauces

Sauce Béarnaise 4  
Morel Cream Sauce / Morchelrahmsauce  
BEEF Butter / BEEF Kräuterbutter  
Chimichurri-Sauce  
Rhubarb-Ginger-Chutney / Rhabarber-Ingwer-Chutney  
Chipotle-Sauce  
Truffle-Mayonnaise / Trüffel-Mayonnaise

### Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / Kleiner BEEF Salat 7  
Glazed Spring Vegetable / Glasiertes Frühlingsgemüse  
Grilled Pimientos / Gegrillte Pimientos de Padrón  
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salat  
Honey Carrots / Honigkarotten

### Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Frites 7  
Roasted Potatoes with Pesto from Ramsons / Bratkartoffeln mit Bärlauch-Pesto  
French Fries / Pommes Frites  
Bread Dumplings / Sautierte Serviettenknödel  
Carnaroli Risotto with Whitewine / Weissweinsrisotto  
Classic Macaroni & Cheese / Gratinierte Macaroni

### Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan & frischem schwarzen Trüffel 12

### «BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños 12



## SWEETS

### American Cheesecake

American Cheesecake im Glas serviert 14

### Crème Brulée

Tonkabohnen Crème Brulée und Fior di latte Glace 14

### Joghurt, Strawberry, Pistachios & Rhabarb Delight

Delice von Joghurt, Erdbeere, Pistazie & Rhabarber 16

### Homemade Sorbet & Ice Cream

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot pro Kugel 3

## CHEESE / KÄSE

Assortierte Käseplatte mit Käse vom «Chäsueb» serviert mit Feigensenf 22

Assortierter Käse vom Wagen serviert mit Feigensenf 24

Assortierter Käse nach Wahl serviert mit Feigensenf pro Stück 4.5

## SÜSSWEINE

### Frankreich

Clos l'Abeilley 2013, 3ème vin du Ch. Rayne-Vigneau, Sauternes AOC

75 % Sémillon, 25 % Sauvignon Blanc, Sauternes  
Strohgelbe Farbe. Reiches Bouquet von Aprikosen und Honig sowie reifen Beeren. Reich und fleischig am Gaumen, elegant und subtil. Langer Abgang.

50 ml 9  
100 ml 18  
375 ml 62

### Kanada

Jackson Triggs Vidal Icewine 2008

Aromen von Papaya und Mango mit Aprikosenakzent. Die ausgewogenen, komplexen Fruchtaromen mit feiner Säure streicheln den Gaumen und schliessen mit einem exquisiten, seidigen Finish.

375 ml 95



## 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 Dry Aged Beef Grand Cru „BEEF-Selection“

Unser Dry Aged Beef – zu Deutsch: trockengereiftes Fleisch – ist eine ganz besondere Spezialität und trägt das Label «Swiss Gourmet Beef Grand Cru». Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern ausschliesslich von uns bekannten 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

