

WINTER CLASSICS

STARTERS

Lamb's Lettuce

Nüsslersalat | French-Dressing | Croûtons | Speck

mit Riesenkrevetten 15
22

Mussels & Fries | Moules et frites

Miesmuscheln | Aioli | Knoblauchtoast | Fries

Vorspeise Portion 22
Hauptgang Portion 35

Tatar & Marrow Bone

Tatar vom Rind | überbackener Markknochen
Trüffel-Vinaigrette | Brioche

26

Goat Cheese & Pear

Lauwarmer Ziegenkäse | Rotweinbirne | Waldhonig
Thymian | Speck-Crumble

19

SOUPS

Pumpkin Cream Soup

Butternusskürbis | Haselnüsse | Kartoffeln

15

MAINS

Duet of Swiss Black Angus Beef

Filetmedaillon 120g | Ragout geschmort | Steinpilze
Marsala | Quarkspätzli | Rotkraut

52

Tagliatelle al Tartufo

Hausgemachte Tagliatelle | Parmesan-Trüffelsauce
Eigelb | schwarzer Trüffel

Vorspeise 25
Hauptgang 35

Venison Entrecôte

Hirsch-Entrecôte | Aprikosen-Thymiankruste | Feigensauce
Quarkspätzli | Rotkraut | Champignons

42

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, Präfektur Miyazaki
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

10g 10

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+

10g 5

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu, «rare» grilliert, tranchiert,
Fleur de Sel. Beilagen à la carte nach Wahl

60

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

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar 29 | 39

Irish Beef | Schalottenkonfit | Wachtelei
Trüffelperlen | Bärner Küssli-Käse | Brioche oder Pommes frites

BEEF Short Ribs 21

Geschmorte Rinderrippchen | Sweet-Chili-Marinade

The BEEF Pastrami 20

Hausgemacht | Aprikosen-Sellerie-Chutney | Meerrettich | Kräutersalat | gepuffter Mais

SALADS

Caesar Salad

Lattich | Focaccia-CROUTONS | Grana Padano mit Speck 17
mit Riesenkrevetten 31

«The BEEF» Salad 16

Blattsalat | karamellisierte Baumnüsse

Honig-Senf-Dressing | Granatapfelerne | Radieschen

Lettuce & Croutons 15

Kopfsalat Focaccia-CROUTONS Grapefruit French-Dressing

SOUPS

Lobster Bisque

Kartoffel | Seehasen-Kaviar 18
mit 1/2 Hummerschwanz 29

SIGNATURE & SECOND CUTS

Zuri's Sweet Glove 26

Rezept Sandro Zurkirchen

Süßkartoffel | Rindshackfleisch | Mais | Kidneybohnen | Chili | Limette

Cheddar | Avocadocrème | Crème fraîche

«The BEEF» Dinosaur Ribs 39

650-750g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort

BEEF BBQ Sauce | Pommes frites | Coleslaw Salat

Pepper Steak 43

Huftfilet 200g | Pfefferkruste | Pfeffersauce

Rosmarin-Bratkartoffeln | Honig-Coleslaw

Flat Iron 38

Confit | Speck-Konfit | Blattspinat | Trüffelrisotto

CLASSICS

Surf & Turf 62

Filet vom Irish Beef | Riesencrevette | Sauce Béarnaise
sautierter Spinat | inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl

BEEF "Café de Paris" 43

Entrecôte vom IP Suisse Rind | tranchiert | BEEF Butter-Espuma
überbacken | Pommes frites | kleiner Blattsalat

BEEF "Café de Paris" Special 59

Filetmédailon vom Irish Beef | tranchiert | BEEF Butter-Espuma
überbacken | Pommes frites | kleiner Blattsalat

Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Beef 200 g 47

Pommes frites | BEEF Butter 300 g 67

400 g 87

NO BEEF PLEASE...

Spaetzle 35

Quarkspätzli | Trüffel-Brie | Rotkraut | Marroni | Champignons (vegetarisch)

Coco & Crispy Tofu Steak 32

Kokospanade | Chipotle Dip | Broccolini mit Chili & Knoblauch

Granatapfelerne | Süßkartoffel frites (vegan)

THE BEEF BURGERS

The BEEF "Truffle & Swiss" 41

Swiss Beef Selection 180g | Brioche Bun | Gruyère | Trüffel-Mayo
Coleslaw | Gurken | Zwiebelmarmelade | Pommes frites

Pulled Beef Burger 36

Brioche Bun | Chipotle-Mayo | Coleslaw | Tomaten | Gurken

Rösti-zwiebeln | Pommes frites

Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse 3

BEEF

The BEEF – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede:

pro Person je 150g Irish Sirloin & Swiss Dry Aged Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und eine Beilage nach Wahl
ab 2 Personen pro Person

72

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 & Irish Sirloin
2. Gang: pro Person je 100g 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

Sirloin / Entrecôte (ab 200g) pro 100g 25
Rib-Eye / Hohlrücken (ab 200g) pro 100g 23
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200g) pro 100g 23

Irish Beef

Tenderloin / Filet Ladies Cut 150g 44
Gentlemen's Cut 250g 61
BEEF Cut 350g 76

Sirloin / Entrecôte (ab 200g) pro 100g 23

Bison

Sirloin / Entrecôte (ab 200g) pro 100g 27
Rib-Eye / Hohlrücken (ab 200g) pro 100g 25

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 13

Sauces

Sauce Béarnaise
Green Pepper Sauce | grüne Pfefferrahmsauce
Mushroom Sauce | Pilzrahmsauce
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
Honey Coleslaw | Honig-Coleslaw Salat
Creamed or Sauteed Spinach | Spinat mit Rahm oder sautiert
Broccolini & Chili & Garlic | Wilder Broccoli & Chili & Knoblauch
Sautéed Mushrooms | Sautéerte Champignons
Red Cabbage & Sweet Chestnuts | Rotkohl & Marroni
Sweet Potato Fries | Süßkartoffel frites
French fries | Pommes frites
Classic Macaroni & Cheese | Käse-Macaroni
Curd Spaetzli | Quarkspätzli
Rosemary Fried Potatoes | Rosmarin-Bratkartoffeln
White Wine Risotto | Weissweinrisotto
Porcini Mushroom Gnocchi & Sage Butter | Steinpilz-Gnocchi & Salbeibutter

Truffle Fries

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise,
Parmesan und frischem schwarzem Trüffel

«BEEF» Fries

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños