



# WINTER CLASSICS

## STARTERS

### Lamb's Lettuce

Nüsslersalat   French-Dressing   Croûtons   Speck	15
mit Riesenkrevetten	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	10g	10
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9		

### 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

<b>Beef Tatar</b>	29   39
Irish Beef   Schalottenkonfit   Wachtelei	
Trüffelperlen   Bärner Küssli-Käse   Brioche oder Pommes frites	
<b>BEEF Short Ribs</b>	21
Geschmorte Rinderrippchen   Sweet-Chili-Marinade	
<b>The BEEF Pastrami</b>	20
Hausgemacht   Aprikosen-Sellerie-Chutney   Meerrettich   Kräutersalat   gepuffter Mais	

## SALADS

<b>Caesar Salad</b>	
Lattich   Focaccia-Croutons   Grana Padano	mit Speck 17
	mit Riesenkrevetten 31
<b>«The BEEF» Salad</b>	16
Blattsalat   karamellierte Baumnüsse	
Honig-Senf-Dressing   Granatapfelkerne   Radieschen	
<b>Lettuce &amp; Croutons</b>	15
Kopfsalat Focaccia-Croutons Grapefruit French-Dressing	

## SOUPS

<b>Lobster Bisque</b>	
Kartoffel   Seehasen-Kaviar	18
	mit 1/2 Hummerschwanz 29

## SIGNATURE & SECOND CUTS

<b>Zuri's Sweet Glove</b>	26
Rezept Sandro Zurkirchen	
Süsskartoffel   Rindshackfleisch   Mais   Kidneybohnen   Chili   Limette	
Cheddar   Avocadocrème   Crème fraîche	
<b>«The BEEF» Dinosaur Ribs</b>	39
650-750g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort	
BEEF BBQ Sauce   Pommes frites   Coleslaw Salat	
<b>Pepper Steak</b>	43
Huftfilet 200g   Pfefferkruste   Pfeffersauce	
Rosmarin-Bratkartoffeln   Honig-Coleslaw	
<b>Flat Iron</b>	38
Confiet   Speck-Konfit   Blattspinat   Trüfflerisotto	

## CLASSICS

<b>Surf &amp; Turf</b>	62
Filet vom Irish Beef   Riesenkrevette   Sauce Béarnaise	
sautierter Spinat   inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	
<b>BEEF "Café de Paris"</b>	200 g 43
Entrecôte vom IP Suisse Rind   tranchiert   BEEF Butter-Espuma	
überbacken   Pommes frites   kleiner Blattsalat	
<b>BEEF "Café de Paris" Special</b>	200 g 59
Filetmédailillon vom Irish Beef   tranchiert   BEEF Butter-Espuma	
überbacken   Pommes frites   kleiner Blattsalat	
<b>Steak &amp; Fries</b>	
Entrecôte vom Irish Beef	200 g 47
Pommes frites   BEEF Butter	300 g 67
	400 g 87

## NO BEEF PLEASE...

<b>Spaetzle</b>	35
Quarkspätzli   Trüffel-Brie   Rotkraut   Marroni   Champignons (vegetarisch)	
<b>Coco &amp; Crispy Tofu Steak</b>	32
Kokospanade   Chipotle Dip   Broccolini mit Chili & Knoblauch	
Granatapfelkerne   Süsskartoffel frites (vegan)	

## THE BEEF BURGERS

<b>The BEEF "Truffle &amp; Swiss"</b>	41
Swiss Beef Selection 180g   Brioche Bun   Gruyère   Trüffel-Mayo	
Coleslaw   Gurken   Zwiebelmarmelade   Pommes frites	
<b>Pulled Beef Burger</b>	36
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 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 / Hohrücken	(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 / Hohrücken	(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	4
-----------------	---

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 7

Small BEEF Salad | Kleiner BEEF Salat  
Honey Coleslaw | Honig-Coleslaw Salat  
Creamed or Sautéed Spinach | Spinat mit Rahm oder sautiert  
Broccolini & Chili & Garlic | Wilder Broccoli & Chili & Knoblauch  
Sautéed Mushrooms | Sautierte 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 | Weissweinsrisotto  
Porcini Mushroom Gnocchi & Sage Butter | Steinpilz-Gnocchi & Salbeibutter

### Truffle Fries 12

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise,  
Parmesan und frischem schwarzem Trüffel

### «BEEF» Fries 12

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños