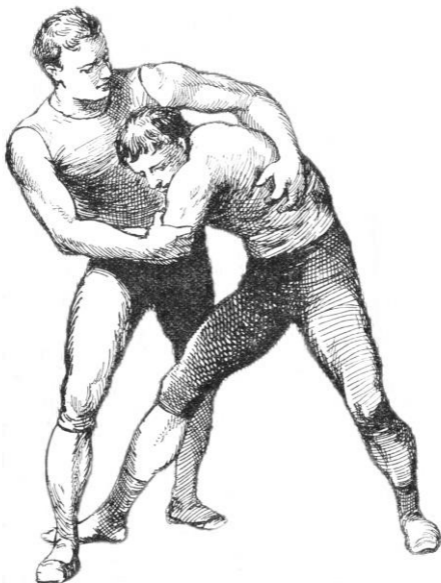


*The*  
**BEEF**  
STEAKHOUSE & BAR



*Queen*

**I WANT  
IT ALL**

**BARKARTE**

# FINGER-FOOD

## Burger Sliders

1. 40 g BEEF Burger und Cheddar
  2. 40 g Pulled BEEF und Hickory Sauerkraut
  3. 40 g Smoked BEEF und Chipotlemayonnaise
- Mindestbestellung 3 Stk. pro Burger 5

## Ranch Chicken Wings

- Gebackene Schweizer Pouletflügeli 3 Stk. 9  
mit leicht pikanter Ranchsauce 6 Stk. 18

### ALL YOU CAN EAT – RIBS MONDAY

#### Deep South Dry BEEF Ribs

- In Südstaaten-Sauce marinierte, sous vide  
gegarte Ribs vom BEEF Selection Rind  
mit Cole Slaw und French Fries 28

Hausgemachtes BEEF-Jerky 13

French Fries / Onion Rings 6

## APPETIZERS & STARTERS

### Snow Crab Cake

- Schneekrabbenfleisch-Tartelette  
auf Joghurtmousse  
mit Bärlauch und Chili-Chip 25

### Sockeye Salmon

- Geräucherter Sockeye Kanada Wildlachs  
mit Spargel, Safransauce  
und schwarzen Pfefferstreuseln 22

### Charred Beef Carpaccio

- BEEF Carpaccio, kurz angrilliert  
und dünn aufgeschnitten mit Pinienkern-  
Parmesan-Vinaigrette und Rucola 27

### Beef Tatar

- Von Hand geschnittenes Rindstatar  
mit frittiertem Eigelb klein 26  
serviert mit Vollkornbrot gross 35



# SOUPS & SALADS

## Classic Caesar Salad

Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing  
serviert mit Parmesanchip und Crostini 15

## „The BEEF“ Salad

Gemischter Blattsalat mit Gurken und Nüssen  
an Honig-Senfdressing 13

## Lobster Bisque

Klassische Hummersuppe  
mit Blumenkohlmousse und seiner Einlage 16

## Strawberry Gazpacho

Erdbeer Gazpacho mit Basilikum, schwarzem  
Pfeffer, Olivenöl und Guacamole 14

# HOT SANDWICHES & MORE

## Classic Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Angus	200 g	42
mit French Fries und BEEF Butter	300 g	60
	400 g	78

## “The BEEF“-Burger

160 g vom BEEF-Selection-Rind  
im Brioche Brot mit Rotweinzwiebeln,  
Honig Cole Slaw und Chipotlemayonnaise 22

## Wagyu-Angus Burger

180 g Wagyu-Angus BEEF Burger  
im Zehnkorn-Bun mit Spiegelei, Salat,  
Tomate und hausgemachtem Ketchup 29

## Brioche Burger

200 g von Hand geschnittenes  
BEEF- Selection-Rind, medium gebraten  
serviert im Brioche mit Zwiebel-Chutney,  
pochiertem Ei und Trüffelcrème 38

## Smoked Flat Iron BEEF

180 g geräuchertes Flat Iron vom BEEF-  
Selection-Rind, hauchdünn aufgeschnitten  
mit Chipotle-mayonnaise und Essiggurke  
im Brioche serviert 32



# SWEETS

## Daily Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake 14

## Warm Chocolate Tarte

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein  
mit leicht flüssigem Kern mit Erdbeeren  
und Blaubeersorbet 14

## Passion Fruit-Kaffir Lime Parfait

Passionsfrucht-Kaffir-Limetten-Parfait  
mit Pinienkernen und Sauerrahm 11

**Sorbet** hausgemacht Portion 6  
Basil / Basilikum  
Blueberry / Blaubeere  
Lemon / Zitrone

**Ice-Cream** hausgemacht Portion 6  
Strawberry / Erdbeer  
Yogurt-Chili / Joghurt-Chili  
Snickers / Snickers



# WEINE & SCHAUMWEINE

	<i>1dl</i>	<i>FL</i>
<b>Schaumweine</b>		
Champagne Grand Brut Perrier-Jouët <i>Reims, Frankreich</i>	15	98
Prosecco Spumante DOC, <i>Contessa Giulia Veneto</i>	9	55
Moscato d'Asti DOCG, <i>Sergio Degiorgies Piemont</i>	7	45
<b>Rose</b>		
Bergerie de l'Hortus Rosé, <i>Vin du Pays Val Montferrand Languedoc</i>	7	45
<b>Weisswein</b>		
Petite Arvine Ch. Lichten AOC, <i>Rouvinez, Wallis</i>	9	56
Pinot Grigio IGT, <i>Giacomo Montresor, Veneto</i>	7	45
Monterey Chardonnay Hess, <i>Hess Family Estates, Napa</i>	8	53
Riesling Qvinterra feinherb, <i>Kühling-Gilliot, Rheinhessen</i>	7.5	48



# Rotwein

The M.T.V.		
<i>Meglio / Meilleur – Ticino &amp; Valais</i>	10	68
<i>Brivio, Tessin &amp; Domaines Rouvinez, Wallis</i>		
Merlot Baiocco	9	58
<i>Brivio, Tessin</i>		
Lan Crianza	8.5	54
<i>Lan, Rioja</i>		
Villacampa Crianza	9	59
<i>Cepas y Bodega, Ribera del Duero</i>		
Donna Olimpia rosso	11	74
<i>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</i>		
Cassini Cellars Cabernet Merlot	9.5	64
<i>Okanagan Valley, British Columbia</i>		
Haut-Médoc Château Citran	12	81
<i>Cru Bourgeois supérieur, Haut-Médoc</i>		
Colomé Estate Malbec	9.5	64
<i>Bodega Colomé, Mendoza</i>		



# BIER

## Offen

Gurten Bären Gold	30cl	4.5
<i>Schweiz</i>	40cl	5.5
Feldschlösschen Saisonbier	30cl	4.7
<i>Schweiz</i>	40cl	5.7
Guinness Draught	25cl	5.5
<i>Irland</i>	50cl	9
Kilkenny Red Ale	25cl	5.5
<i>Irland</i>	50cl	9
Hoegaarden Witbier	25cl	5.5
<i>Belgien</i>	50cl	8.5

## Flasche

Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.5
<i>Schweiz</i>		
Belhaven Oak Aged Blonde Ale	33cl	7.5
<i>Schottland</i>		
Brooklyn Lager	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn Brown Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn East Indian Pale Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn American Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Coors light	34.1cl	6.5
<i>USA</i>		
Corona Extra	35.3cl	6.5
<i>Mexico</i>		
Molson Canadian Lager	35.5cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Moosehead Lager	35cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Moosehead Pale Ale	34.1cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Kokanee	34.1cl	7
<i>Kanada</i>		



# COCKTAILS & DRINKS

## Before Dinner

Dry Martini	15
<i>Gin, Dry Martini</i>	
Americano	12
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Martini Spritz	12
<i>Martini Bianco, Prosecco, Sprite</i>	
Porto Spritz	13
<i>Porto Dry, Lime, Tonic</i>	

## Ladies Choice

Hugo	12
<i>Elderflower, Prosecco, Lime, Peppermint, Soda</i>	
Weisswein gespritzt	8.5
<i>Sweet or sour</i>	

## Classics

Manhattan	14
<i>Whisky, Martini Rosso</i>	
New Yorker	15
<i>Whisky, Lime, Grenadine</i>	
Margarita	15
<i>Tequila, Triple Sec, Lime</i>	
Long Island Ice Tea	16
<i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Orange Juice, Coke</i>	

## Highballs

Moscow Mule	15
<i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	
Cape Codder	14
<i>Vodka, Cranberry, Lime</i>	
Screwdriver	13
<i>Vodka, Orange</i>	
Scotch Soda	13
<i>Whisky, Soda</i>	





## Tropical Drinks

Caipirinha <i>Cachaca, Lime</i>	15
Mojito <i>Rum, Lime, Peppermint</i>	15
Daiquiri <i>Rum, Lime</i>	15

## House Labels

B.E.E.F. <i>Whiskey, Rum, Cranberry, Lime Sambuca and surprise</i>	14
---	----

## Hangovers

Bloody Mary <i>Vodka, Tomato Juice</i>	13
Bloody Caesar <i>Vodka, Clamato Juice</i>	14

## SOURS

Amaretto Sour <i>Amaretto, Lime, Orange Juice</i>	14
Whiskey Sour <i>Whiskey, Lime</i>	14
Vodka Sour <i>Vodka, Lime</i>	14
Gin Sour <i>Gin, Lime</i>	14
Aperol Sour <i>Aperol, Lime</i>	14

## VIRGIN-DRINKS

Virgin Mojito <i>Lime, Peppermint, Ginger Ale</i>	9
Ipanema <i>Lime, Ginger Ale</i>	9
Florida <i>Grapefruit, Grenadine, Orange, Lime, Pineapple</i>	9



## APERITIF

Martini Bianco 15°	4cl	8
Martini Rosso 15°	4cl	8
Campari 25°	4cl	8
Aperol 11°	4cl	8
Cynar 16.5°	4cl	8
Zusatz Soda/Orange Juice		2

## KRÄUTER & BITTER

Averna 32°	4cl	8
Appenzeller 29°	4cl	8
Jägermeister 35°	4cl	8

## ANIS

Pastis 51 45°	4cl	9.5
---------------	-----	-----

## ABSINTHE

Absinthe Boheme 66° <i>Claude-Alain Bugnon</i>	4cl	14
---	-----	----

## BRANDY

Vecchia Romagna 38°	2cl	9
Conde de Osborne 40°	2cl	10
Carlos I Imperial 38°	2cl	14

## COGNAC

Jean Filloux Cigar Club 40°	2cl	14
Hine Antique XO 1er Cru 40°	2cl	17
Hennessy XO 40°	2cl	16.5
Rémy Martin XO 40°	2cl	17
Martell XO 40°	2cl	18
Delamain Vesper XO 40°	2cl	20



# GIN

Beefeater 40°	4cl	11
Bombay Sapphire 40°	4cl	13
Tanqueray London Dry Gin 47.3°	4cl	13
Matte Dry Gin 42°	4cl	13
Ungava Canadian Premium Gin 43.1°	4cl	14
Hendrick's 41.4°	4cl	14
Swiss Crystal 46°	4cl	14
Filliers Dry Gin 46°	4cl	14
The Botanist Islay Dry Gin 46°	4cl	15
Monkey 47 47°	4cl	15
Gin Mare 42.7°	4cl	15
Beefeater Crown Jewel 50°	4cl	16
<i>Tonic Zusatz</i>		2.50

# GRAPPA

## Paesanella

Amarone 41°	2cl	12
Barolo 41°	2cl	12
Moscato 41°	2cl	12

## Guido Brivio

Elegantia 43°, <i>Grappa di Merlot</i>	2cl	12.5
--	-----	------

## Antinori

Tignanello 42°, <i>Grappa di Sangiovese, Cabernet S.</i>	2cl	14
---	-----	----

## Villa de Varda

Grappa Stravecchia 40° <i>Produzione Limitata</i>	2cl	19.5
--	-----	------

Grappa di Amarone Stravecchia 40°	2cl	15
-----------------------------------	-----	----

Grappa Stravecchia Bisnonno Francesco 40°	2cl	15
--	-----	----

Grappa di Müller Thurgau Stravecchia 40°	2cl	15
---	-----	----

## Berta

Tre Soli Tre 44°, <i>Grappa di Nebbiolo</i>	2cl	15
--	-----	----

Berta Bric del Gaian 44°, <i>Grappa di Moscato</i>	2cl	19.5
---	-----	------



# LIQUEUR

Amaretto di Saronno 28°	4cl	9
Baileys 17°	4cl	9
Cointreau 40°	4cl	9
Kahlua 20°	4cl	9
Sambuca 40°	4cl	9
Southern Comfort 35°	4cl	9
Grand Marnier 40°	4cl	9
Ingwerer	4cl	9

# OBSTBRÄNDE

## Zürcher Daniel Brennerei

Kirsch 42°	2cl	8.5
Berner Rosen 40°	2cl	10

## Studer, Escholzmatt

Vieille Prune 42°	2cl	10
-------------------	-----	----

## Etter, Zug

Quitte 40°	2cl	10
Vieille Poire Williams 40°	2cl	10

## Morand, Martigny

Williamine 43°	2cl	8.5
----------------	-----	-----

# PORT & SHERRY

Sandemann 19.5°	4cl	8.5
<i>White Port</i>		
Taylor's Select 20°	4cl	9.5
<i>Tawny Port Select</i>		
Taylor's 10 y 20°	4cl	11.5
<i>Tawny Port 10 years</i>		
Sherry Fino 15.5°	4cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		
Sherry Rare Cream 19.5°	4cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		



# RUM

Havana Club blanco 37.5°	4cl	11
Captain Morgan 35°	4cl	11
Havana Club anejo 40°	4cl	13
Havana Barrel Proof 45°	4cl	17
Appleton Estate Extra 43°	4cl	15
El Dorado 15y. 43°	4cl	14
Pyrat XO 40°	4cl	17
Zacapa Centenario XO 40°	4cl	18.5
Optimus 25y. 38°	4cl	25

# TEQUILA

Patron silver 40°	4cl	12
Patron reposado 40°	4cl	13
Patron anejo 40°	4cl	15

# VODKA

Trojka Pure Grain 40°	4cl	10
Grey Goose 40°	4cl	14
Belvedere 40°	4cl	14
Ciroc 40°	4cl	14
Crystal Head 40°	4cl	15
Kauffman 40°	4cl	18
Mayfair 40°	4cl	18



# WHISKY

## Bourbon

Four Roses 40°	4cl	10
Jack Daniel's 40°	4cl	11
Jack Daniel's 45° <i>Single Barrel</i>	4cl	13
Wild Turkey 50.5° <i>8 years</i>	4cl	14
Woodford Reserve 43.2	4cl	13

## Canadian

Canadian Club 40°	4cl	11
-------------------	-----	----

## Irish

Jamson 40°	4cl	12
Tullamore Dew 40°	4cl	14

## Scotch

Ballantine's 40°	4cl	11
J&B 40°	4cl	11

## Single Malt Whisky

Aberlour 10 y. 43° <i>Speyside</i>	4cl	12
Macallan Amber 40° <i>Speyside</i>	4cl	16
Glenmorangie 10 y. 40° <i>Highland</i>	4cl	16
Oban 14 y. 43° <i>Highland</i>	4cl	16
Talisker 10 y. 45.8° <i>Isle of Skye</i>	4cl	16
Ardbeg 10 y. 46° <i>Islay</i>	4cl	16
Lagavulin 16y 43° <i>Islay</i>	4cl	16



# MINERAL

Arkina ohne CO2	33cl	4.8
	50cl	5.8
Rhazünser mit CO2	33cl	4.8
	50cl	5.8

# SOFTS

Coca-Cola / zero / light	33cl	4.8
Fanta	33cl	4.8
Fuse Tea Lemon Lemongrass	33cl	4.8
Sprite	33cl	4.8
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.5
J. Gasco Indian Tonic	20cl	5.5
J. Gasco Tonic 13.5	20cl	5.5
J- Gasco Ginger Beer	20cl	5.5
Gents Swiss Roots Tonic Water	20cl	5.5
Aqua Monaco Tonic	23cl	6.5
Chinotto	20cl	4.5
San Bitter	10cl	4.5
Rivella Rot / Blau	33cl	4.8
Apfelschorle	30cl	4.8
Red Bull	25cl	6
Sirup	30cl	3.4
Holunderblüte, Himbeere, Grenadine		

# SÄFTE

Orangen	25cl	5
Cranberry	25cl	5
Tomaten	25cl	5
Grapefruit	25cl	5
Ananas	25cl	5



# KAFFEE & MORE

Espresso	4.2
Kaffee	4.2
Milchkaffee	4.5
Cappuccino	4.6
Latte Macchiato	4.8
Heisse Schokolade/Ovo	4.5
Heisse Milch	3.5

# TEE

Länggasstee

Verveine	5.5
Indian Chai	5.5
Long Jing	5.5
Ginger Lemon	5.5
Berner Rosen	5.5
Assam Halmari	5.5
Menthe du Maroc	5.5

# SPECIALITIES

BEEF Coffee	8.5
Milk Coffee on Ice	6
Coffee-Baileys	8.5
Coffee to go	3.2 / 4



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.