

## 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

Hausgemachtes BEEF-Jerky 13

French Fries 6

Onion Rings 6

Truffle Fries 12

## APPETIZERS & STARTERS

### Snow Crab Cake

- Schneekrabbenfleisch-Tartelette  
auf leicht pikantem grünem Papaya-Salat  
mit Mango und Chili 25

### Wild Sockeye Salmon

- Geräucherter Sockeye Wildlachs  
mit grünem Spargelsalat  
und Wasabi-Mayonnaise 22

### Charred Beef Carpaccio

- BEEF Carpaccio, kurz angegrilliert  
und dünn aufgeschnitten,  
mit altem Aceto Balsamico und Bärlauch 27

### Beef Tatar

- Von Hand geschnittenes Rindstatar  
mit Wachtelei 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-Senf dressing 13

### Lobster Bisque

- Klassische Hummersuppe  
mit Hummerfleisch 16

### Oxtail Soup

- Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und seiner Einlage 14



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

## SPECIALITIES

- BEEF Coffee 8.5  
Coffee-Baileys 8.5  
Coffee to go 3.2 / 4

## TEE

- Länggasstee
- Verveine 5.5  
Indian Chai 5.5  
Long Jing 5.5  
Ginger Lemon 5.5  
Bernier Rosen 5.5  
Assam Halmari 5.5  
Menthe du Maroc 5.5

## MINERAL

- Arkina ohne CO2 30cl 4.8  
50cl 6.2  
Rhäzünser mit CO2 30cl 4.8  
50cl 6.2

## SOFTS

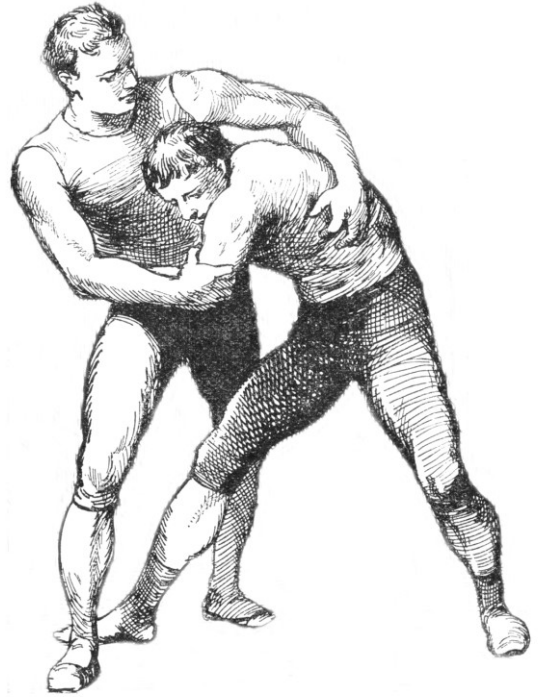
- Coca-Cola / zero / light 33cl 4.8  
Fanta 33cl 4.8  
Fuse Tea Lemon Lemongrass 33cl 4.8  
Sprite 33cl 4.8  
Chinotto 20cl 4.5  
San Bitter 10cl 4.5  
Rivella Rot / Blau 33cl 4.8  
Apfelschorle 30cl 4.8  
Gents Tonic Water 20cl 5.5  
Gents Bitter Lemon 20cl 5.5  
Gents Ginger Ale 20cl 5.5  
Mountain Spring Tonic 20cl 5.5  
Mountain Spring Rosemary Tonic 20cl 5.5  
Mountain Spring Ginger Beer 20cl 5.5  
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  
Frisch gepresster Orangen Jus 20cl 6.0



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



*Queen*  
**I WANT  
IT ALL**  
BARKARTE



## 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>		
Brooklyn Lager	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn East Indian Pale 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>		
Hop House 13 Lager	33.0cl	7.5
<i>St. James's Gate, Dublin</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>		

## PORT & SHERRY

Porto Dry White 19.5°	5cl	8.5
<i>Niepoort</i>		
Porto Tawny 10 years 19.5°	5cl	9.5
<i>Niepoort</i>		
Porto Tawny 20 years 20°	5cl	11.5
<i>Niepoort</i>		
Sherry Fino Classic Dry 15.5°	5cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		
Sherry Premium Cream 19.5°	5cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		

## 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

## WHISKY

### Bourbon

Four Roses 40°	4cl	10
Jack Daniel's 40°	4cl	11
Jack Daniel's 45°	4cl	13
<i>Single Barrel</i>		
Wild Turkey 50.5°	4cl	14
<i>8 years</i>		
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°	4cl	12
<i>Speyside</i>		
Macallan Amber 40°	4cl	16
<i>Speyside</i>		
Glenmorangie 10 y. 40°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Oban 14 y. 43°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Talisker 10 y. 45.8°	4cl	16
<i>Isle of Skye</i>		
Ardbeg 10 y. 46°	4cl	16
<i>Islay</i>		
Lagavulin 16y 43°	4cl	16
<i>Islay</i>		



## GRAPPA

### Paesanella

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

### Guido Brivio

Elegantia 43°, Grappa di Merlot	2cl	12.5
------------------------------------	-----	------

### Antinori

Tignanello 42°, Grappa di Sangiovese, Cabernet S.	2cl	14
--	-----	----

### Nonino Distallatori

Grappa Nonino 43°, Riserva Aged 5 Years Cabernet, Merlot und Schioppettino	2cl	15
---	-----	----

### Berta

Berta Elisi 43° Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2cl	15
--	-----	----

Tre Soli Tre 44°, Grappa di Nebbiolo	2cl	15
---	-----	----

Berta Bric del Gaian 44°, Grappa di Moscato	2cl	19.5
--	-----	------

## 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
----------------	-----	-----

### Rochelt

Wachauer Marille 2011 50°	2cl	21
---------------------------	-----	----

## KAFFEE & MORE

Espresso	4.5
Kaffee	4.5
Milchkaffee	4.7
Cappuccino	5.1
Latte Macchiato	5.5
Heisse Schokolade/Ovo	5.5
Heisse Milch	3.5

## BURGERS & 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
--	--	----

### Spring Break Burger

200 g von Hand geschnittenes BEEF-Selection-Rind, medium gebraten, mit Spargel, Spiegelei und Bärlauch-Béarnaise im Brioche-Bun serviert mit French Fries		35
--	--	----

### Ossobucco

250 g geschmorte Haxe vom BEEF-Selection-Rind serviert mit Bärlauch-Tagliatelle und saisonalem Gemüse		36
---	--	----

## SWEETS

### Daily Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake		12
Unser Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über den Tages-Cheesecake		

### Warm Chocolate Tarte

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit leicht flüssigem Kern mit Rhabarberagout und Himbeeressigeis		14
---	--	----

### Flammeri

Griess Flammeri von der Erdbeere mit Basilikum und Karamellgelee		11
---	--	----

### Crème Brulée

Waldfrucht Crème Brulée mit Vanille Eis		11
--	--	----

<b>Sorbet &amp; Ice-Cream</b> hausgemacht Portion	6
Holunderblütensorbet / Vanilleeis	

<b>Ice-Cream</b> Ben & Jerry's Portion	6
Cherry Garcia / Kirsch	
Chocolate Fudge Brownie / Schokolade Brownie	



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

### House Labels

B.E.E.F.	12
<i>House-Apéro surprise</i>	

### Hangovers

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

## SOURS

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

## VIRGIN-DRINKS

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

## 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 60°	4cl	14
--------------	-----	----



## GIN

Beefeater 40°	4cl	11
Mohn Gin 43°	4cl	12
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

Zusatz – Soft Drinks 2.50

## 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

## 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

## 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

## TEQUILA

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

## WEINE & SCHAUMWEINE

Schaumweine *Idl FL*

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

### Rose

Bergerie de l'Hortus Rosé, <i>Vin du Pays Val Montferrand Languedoc</i>	7	45
--	---	----

### Weisswein

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 Brivio, Tessin &amp; Domaines Rouvinez, Wallis</i>	10	68
Merlot Baiocco <i>Brivio, Tessin</i>	9	58
Rioja Reserva DOCa <i>Lopez de Haro, Rioja</i>	8.5	54
Villacampa Crianza <i>Cepas y Bodega, Ribera del Duero</i>	9	59
Donna Olimpia rosso <i>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</i>	11	74
The Butcher Cuvée <i>Johann Schwarz, Neusiedlersee Österreich</i>	11	75
Château La Tour de Mons <i>Château La Tour de Mons, Margaux</i>	12	78
Colomé Estate Malbec <i>Bodega Colomé, Mendoza</i>	9.5	64



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.