

# WAGYU – ANGUS BEEF

Unser Partner, Bauer Lukas May aus Madiswil im Oberraargau, züchtet exklusiv für The BEEF Steakhouse Wagyu-Angus Rinder – eine Kreuzung aus einer Angus-Mutterkuh und einem Wagyu-Stier. Das Fleisch überzeugt mit starker intramuskulärer Marmorierung und entsprechend ausgeprägtem nussigem und feinem Aroma. Getreu unserem Bestreben nach Nachhaltigkeit und unserer Philosophie «Nose to Tail» verarbeiten wir das Rind ganzheitlich.



## TASTING MENU

Stellen Sie ein 3- oder 5-Gang Menü frei zusammen und geniessen Sie die vielseitigen Zubereitungsarten von unserem Wagyu-Angus BEEF.

### **Beef Tatar**

Rindstatar, gepickelte Pilze, Schalottenpüree & Berner Küssli

\*\*\*

### **Beef Stock**

Rindskraftbrühe, Gemüsejulienne & Sherry

\*\*\*

### **Mini Burger**

Wagyu-Burger, mariniertes Rotkraut, Preiselbeeren & Kräutercreme

\*\*\*

### **Double BEEF**

Zweierlei vom Wagyu-Angus Rind,  
Kartoffelgratin & geschmortes Gemüse

\*\*\*

### **Salty or sweet**

Käsevariation oder Tagesdessert

### **3-Gang-Menü**

CHF 94

### **5-Gang-Menü**

CHF 124