

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei Brioche	klein 29 gross 39
Lobster & Celery ½ Hummerschwanz Sellerie Tobiko Shimeji-Pilze	29
BEEF Short Ribs Sweet-Chili-Marinade	21
Burrata Erbsen Tomaten	24

SALADS

Caesar Salad Lattich Focaccia Speck Parmesan	17
«The BEEF» Salad Blattsalat karamellierte Baumnüsse Honig-Senf Dressing Granatapfel	16

SOUPS

Spring Garlic & Scallops Jungknoblauch Jakobsmuscheln Gougères	17
Beef Tea Consommé double Beef-Kompott Kartoffel-Donuts	16

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs 650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF-BBQ-Sauce Pommes frites Cole Slaw Salat	39
Pepper Steak Huftfilet 220 g Pfefferkruste Pfeffersauce Rosmarin-Bratkartoffeln Cole Slaw Salat	43
Flat Iron Speck & Mais "süss-sauer" Bärlauchrisotto	36
Classic Boeuf Bourguignon Süsskartoffelstampf	35



CLASSICS

Tournedos «Rossini» Filet vom Irish Beef Foie Gras schwarzer Trüffel inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	62
Surf & Turf Filet vom Irish Beef Schneekrabbe Sauce Bearnaise überbacken sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	62
Steak & Fries Entrecôte vom Irish Beef Pommes frites BEEF Butter	200 g 46 300 g 66 400 g 86

NO BEEF PLEASE...

Risotto Schaumwein Bärlauch Morcheln (vegetarisch)	32
Cauliflower-Steak Grillierter Blumenkohl Ahornsirup-Vinaigrette Süsskartoffeln (vegan)	32

THE BEEF BURGERS

Wagyu-Angus Grand Tour - Burger Sesam-Bun Lattich Cole Slaw eingelegte Zwiebeln Tomaten Gurken Süsskartoffel-Fries	42
Pulled Beef Burger Sesam-Bun Lattich Cole Slaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebel Pommes frites	34
«The BEEF» Cheese-Burger Sesam-Bun Cheddar Lattich Cole Slaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebel Pommes frites	34
Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse	3

BEEF

The BEEF – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede:
pro Person je 150 g Irish Sirloin & Swiss Dry Aged Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und einer Beilage nach Wahl
ab 2 Personen pro Person 68

Grand Slam – BEEF Tour – Tasting Menu

Eine Rundreise durch die BEEF-Welt, serviert in zwei Gängen:
1. Gang: pro Person je 100 g Swiss Dry Aged Sirloin & Irish Sirloin
2. Gang: pro Person je 100 g 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



Tenderloin / Filet	pro 100 g	29
Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100 g	24
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100 g	22
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g)	pro 100 g	18

Irish Beef

Tenderloin / Filet	Ladies Cut	150 g	42
	Gentleman's Cut	250 g	58
	BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten)	350 g	74
Sirloin / Entrecôte		(ab. 200 g) pro 100 g	21

Bison

Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100 g	26
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100 g	23

SAUCES & SIDE ORDERS

Surf & Turf

Lobster Tail Hummerschwanz	110 - 130 g	29
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		11
Foie Gras Entenstopfleber	ca. 50 g	15

Sauces

Sauce Béarnaise		4
Pepper Sauce Pfefferrahmsauce		
BEEF Butter BEEF Kräuterbutter		
BEEF BBQ - Sauce		
Morel Sauce Morchelsauce		
Chimichurri-Sauce		
Aioli Sauce Knoblauch Creme		
Chipotle-Sauce		
Truffle-Mayonnaise Trüffel-Mayonnaise		

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen

Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat		7
Grilled Asparagus grillierter grüner Spargel		
Honey Cole Slaw Honig Cole Slaw Salat		
Grilled Cauliflower grillierter Blumenkohl		
Creamed or Sautéed spinach Spinat mit Rahm oder sautiert		
Sautéed Mushrooms sautierte Champignons		
Sweet Potato Fries Süsskartoffel Frites		
French Fries Pommes frites		
Sweet Potato Mash Süsskartoffelstampf		
Rosemary fried Potatoes Rosmarin-Bratkartoffeln		
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni		
Risotto		

Truffle Fries

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzen Trüffel	12
---	----

«BEEF» Fries

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños	12
--	----



SWEETS

New York Cheesecake

Himbeeren | Buttermilch-Minz-Schaum 15

Rhubarb & Strawberry

Rhabarber | Erdbeere | Rosa-Pfeffer 16

Creme Brûlée

Mango | Passionsfrucht-Chutney 14

Sorbet & Ice Cream

pro Kugel 4.5

Ice Cream

Tüffel / Truffle | Caramel fleur de sel | Chocolate / Schokolade

Sorbet

Rhubarb / Rhabarber | Strawberry / Erdbeere | Mango

CHEESE / KÄSE

Assortierte Käseplatte mit Käse vom «Chäsueb»
serviert mit Feigensenf 22

Assortierter Käse vom Wagen
serviert mit Feigensenf 24

Assortierter Käse nach Wahl
serviert mit Feigensenf pro Stück 4.5

SÜSSWEINE

Frankreich

Clos l'Abeilley 2013, 3ème vin du Ch. Rayne-Vigneau,
Sauternes AOC

75 % Sémillon, 25 % Sauvignon Blanc, Sauternes

Strohgelbe Farbe. Reiches Bouquet von Aprikosen und Honig sowie
reifen Beeren. Reich und fleischig am Gaumen, elegant und subtil.

Langer Abgang.

50 ml 9
100 ml 18
375 ml 62



GESCHÄTZTE GÄSTE

Herzlich willkommen im BEEF! Wir freuen uns sehr, dass Sie unsere Gäste sind. Auf unserer Karte finden Sie verschiedene Fleischsorten, die wir Ihnen gerne näher vorstellen:

SWISS BLACK ANGUS „BEEF-Selection“ Dry Aged

Unser Dry Aged Beef – zu Deutsch: trockengereiftes Fleisch – ist eine ganz besondere Spezialität. Sämtliche Tiere stammen aus Mutterkuhhaltung und sind «Swiss Black Angus» - zertifiziert. Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern ausschliesslich von unseren Partner-Bauern aus der Region. Fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden für weitere Auskünfte. **BEEF-Selection-Gerichte sind mit dem untenstehenden Logo gekennzeichnet.**



Bei der Trockenreifung reift das auserlesene Fleisch mindestens fünf Wochen an der Luft. In der Reifekammer herrscht ein konstantes Klima von 2 C° und ca. 85 % Luftfeuchtigkeit. Während der Reifung verliert das Fleisch 15 bis 20 % seines Gewichts, gewinnt dabei aber an einzigartig natürlichem Geschmack. Durch mikrobiologische Prozesse wird das Fleisch zudem mürbe und wunderbar zart. Ein Genuss!

Irish Beef

Das Irish Beef stammt von lokalen Fleischrinderrassen – primär Angus- und Hereford, aus den sanften, grünen Hügeln Irlands. Die Tiere ernähren sich ausschliesslich von kräftigem Weidegras, Grünfutter und etwas Getreide. Für die Aufzucht wurden weder Hormone noch Kraftfutter verwendet. Das Irish Beef ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig und zart.

Bison

Unser Bison-Fleisch stammt aus Kanada. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben auf den offenen Weiden der kanadischen Prärie und ernähren sich ausschliesslich von Weidegras und Grünfutter. Kurz vor der Schlachtung werden sie mit proteinhaltigem Getreide gefüttert. Der «wilde» Ursprung des Fleisches zeigt sich in der sehr leichten Marmorierung – es ist sehr fett- und cholesterinarm – und im leicht süsslichen Geschmack.

Garstufen

Blue rare / stark blutig	Kerntemperatur	< 40° C
Rare / blutig / bleu	Kerntemperatur	40-42° C
Medium-rare / leicht blutig / saignant	Kerntemperatur	46-48° C
Medium / rosa / à point	Kerntemperatur	54-56° C
Well done / durch / bien cuit	Kerntemperatur	> 65° C

Wir servieren ausschliesslich Fische, die nicht vom Aussterben bedroht sind. Unsere Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Produktion und Fischerei.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Guten Appetit!

Ihr BEEF-Team

