

## APPETIZERS & STARTERS

<b>Beef Tatar</b>		
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Haselnuss & Vene Cress	klein	26
	gross	35
<b>Beef Carpaccio</b>		
Carpaccio vom Irischen Rindsfilet mit Bärlauchcreme & blauen Kartoffelchips		25
<b>Tomato - Mozzarella</b>		
Farbige Tomaten, Büffelmozzarella, gereifter Balsamico & Olivenöl		18
<b>Sweet Chili BEEF Short Ribs</b>		
Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart, an einer Sweet-Chili-Marinade		19

## SALADS

<b>Mixed Greens &amp; Beef Jerky</b>		
Gemischter Blattsalat mit gepickelten Äpfeln, Apfel-Balsamico-Dressing & hausgemachtem Beef Jerky		15
<b>Classic Caesar Salad</b>		
Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing mit knusprigem Speck, Parmesan & Brotchip		15
<b>«The BEEF» Salad</b>		
Gemischter Blattsalat mit knackigem Gemüse, gerösteten Sonnenblumenkernen & Honig-Senf-Dressing		13

## SOUPS

<b>Gazpacho Andaluz</b>		
Kalte spanische Nationalsuppe mit Olivenöl & Basilikum		12
<b>Lobster Bisque</b>		
Klassische Hummersuppe mit Hummerfleisch		16

## BEEF SIGNATURE SECOND CUTS

<b>«The BEEF» braised Dinosaur Ribs</b> (Zeitbedarf 30 Minuten)		
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort mit BEEF-BBQ-Sauce, Pommes Frites & Honig Cole Slaw Salat		39
<b>Round Steak</b>		
250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind mit Beef Butter, Bratkartoffeln mit Pesto & glasiertes Marktgemüse		39
<b>Sous-Vide Flat Iron</b>		
180 g Sous-vide gegartes Flat Iron Steak vom BEEF-Selection-Rind, Gratinierte Macaroni & Pimientos de Padrón		36
<b>Double BEEF, Grilled &amp; Braised</b>		
120 g Filet vom Grill & 100 g geschmorte Haxe vom BEEF-Selection- Rind, Safranrisotto & Ratatouille		42

## VEGI

<b>Malfatti</b>		
Malfatti, Tomaten & Mozzarella		28

## BURGERS

<b>Wagyu-Angus Grand Tour - Burger</b>		
Burger vom Wagyu-Angus Rind im Brioche-Bun mit Mango-Chili-Chutney, Rohschinken, Parmesan, Rucola & Süsskartoffel Frites		42
<b>«The BEEF» Cheese-Burger</b>		
180 g Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddar, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomaten, gepickelten Gurken & Pommes Frites		29
<b>Pulled Beef Burger</b>		
Pulled Beef im Provencale-Bun mit Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln & Pommes Frites		32

## BEEF

### New York Style

Sie wählen das gewünschte Fleisch frei von unserem Fleischwagen und wir servieren Ihnen die Cuts "NYC-Style". Das bedeutet, Sie bekommen das Fleisch aufgeschnitten zum teilen in die Mitte des Tisches. Fragen Sie unser Servicepersonal – wir beraten Sie sehr gerne.

### 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 & 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 & zwei Beilagen nach Wahl  
Ab 2 Personen pro Person 99

### Swiss Dry Aged Grand Cru "BEEF-Selection"

Herkunft: auserlesene Schweizer Rinder von uns bekannten Bauern der Region. Speziell: mindestens fünf Wochen Trockenreifung am Knochen, mürbe Konsistenz, nussiges Aroma

Sirloin / Entrecôte	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	24
Rib-Eye / Hohrücken	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	22
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g)	pro 100 g	17

### Irish Beef

Herkunft: Irland, Hereford- & Angus-Rindern  
schöne Marmorierung, kräftiger, leicht «grasiger» Geschmack

Tenderloin / Filet	Ladies Cut	150 g	40
	Gentleman's Cut	250 g	55
	BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten)	350 g	71
Sirloin / Entrecôte	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g		20

### Bison

Herkunft: Kanada  
Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süssliche Note

Sirloin / Entrecôte	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	26
Rib-Eye / Hohrücken	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	23

<b>Classic Steak &amp; Fries</b>	200 g	44
Entrecôte vom Irish Beef	300 g	63
mit Pommes Frites & BEEF Butter	400 g	82

## SAUCES & SIDE ORDERS

### Surf & Turf

Lobster Tail / Hummerschwanz	110 - 130 g	29
Marrow-Bone with Herb Crust / Markbein mit Kräuterkruste		8
Snow Crab – Neptune / Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken		16
Braised Cheeks Ragout / Geschmortes Ragout von der Rindsbacke		11

### Sauces

Sauce Béarnaise		4
Morel Cream Sauce / Morchelrahmsauce		
BEEF Butter / BEEF Kräuterbutter		
Chimichurri-Sauce		
Mango-Chili-Chutney		
Cocktailsauce		
Truffle-Mayonnaise / Trüffel-Mayonnaise		

### Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / Kleiner BEEF Salat		6
Ratatouille		
Grilled Pimientos / Gegrillte Pimientos de Padrón		
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salat		
Glazed Marked Vegetables / Glasiertes Marktgemüse		

### Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Frites		6
Roasted Potatoes with pesto / Bratkartoffeln mit Pesto		
French Fries / Pommes Frites		
Carnaroli Risotto with saffron / Safranrisotto		
Classic Macaroni & Cheese / Gratinierte Macaroni		

### Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan & frischem schwarzen Trüffel		12
---	--	----

### «BEEF» Fries

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



## SWEETS

### Panna Cotta

Vanille Panna Cotta mit Heidelbeercoulis 12

### Berries & Fior di latte Ice Cream

Marinierte Beeren, Fior di latte Glace & Tannenschösslig-Honig 16

### Joghurt & Strawberry Delight

Delice von Joghurt, Pistazie & Erdbeere 14

### Homemade Sorbet & Ice Cream

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot pro Kugel 3

## 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

### Kanada

Jackson Triggs Vidal Icewine 2008  
Aromen von Papaya und Mango mit Aprikosenakzent. Die ausgewogenen, komplexen Fruchtaromen mit feiner Säure streicheln den Gaumen und schliessen mit einem exquisiten, seidigen Finish.

375 ml 95



## 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 Dry Aged Beef Grand Cru „BEEF-Selection“

Unser Dry Aged Beef – zu Deutsch: trockengereiftes Fleisch – ist eine ganz besondere Spezialität und trägt das Label «Swiss Gourmet Beef Grand Cru». Das Fleisch stammt von auserlesenen Rindern ausschliesslich von uns bekannten 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 Fleischernderrassen – 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

