

## APPETIZERS & STARTERS

<b>Beef Tatar</b>		
Rindstatar mit gepickelten Pilzen, Schalottenpüree & Berner Küssli	klein	26
	gross	35
<b>Beef Carpaccio</b>		
Carpaccio vom irischen Rindsfilet mit Tropea Zwiebel-Chutney, Kräutercreme & hausgemachtem Knäckebrot		25
<b>Celery, Honey &amp; Goat Cheese</b>		
Sous vide gegarter Sellerie, karamellisierte Baumnüsse, Chili-Honig & Ziegenkäse		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 Leinsamen, Preiselbeer-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 karamellisierten Baumnüssen, gepickeltem Gemüse & Honig-Senf-Dressing		13

## SOUPS

<b>Oxtail Soup</b>		
Klare Ochschwanzessenz mit Sherry		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, gratinierte Macaroni & geschmortem Gemüse		39
<b>Sous-Vide Flat Iron</b>		
180 g Sous-vide gegartes Flat Iron Steak vom BEEF-Selection-Rind, Kartoffelgratin & Speckbohnen		36
<b>Double BEEF, Grilled &amp; Braised</b>		
120 g Filet vom Grill & 100 g geschmorte Haxe vom BEEF-Selection- Rind, Röstzwiebelpüree & Spinat mit Lenker Berg Bleu		42

## VEGI

<b>Venere-Risotto</b>		
Venere-Risotto, geschmorte Schalotten & sautierte Pilze		28

## BURGERS

<b>Wagyu-Angus Grand Tour - Burger</b>		
Burger vom Wagyu-Angus Rind im Brioche-Bun mit hausgemachtem Pastrami, mariniertem Rotkraut, Preiselbeeren, Berner Küssli & Süsskartoffel Frites		44
<b>Pulled Beef Burger</b>		
Pulled Beef im Rustico-Bun mit Käuter-Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln & Pommes Frites		32
<b>«The BEEF» Cheese-Burger</b>		
180 g Rindsburger im Provencale-Bun mit Raclettekäse, Chipotle-Sauce, Blattsalat, gepickelten Gurken & Pommes Frites		31

## 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
Pepper Cream Sauce / Pfefferrahmsauce		
BEEF Butter / BEEF Kräuterbutter		
Chimichurri-Sauce		
Tropea Onion-Chutney / Tropea Zwiebel-Chutney		
Chipotle-Sauce		
Truffle-Mayonnaise / Trüffel-Mayonnaise		

### Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / Kleiner BEEF Salat		6
Green Beans with Bacon / Speckbohnen		
Braised Vegetable / Geschmortes saisonales Gemüse		
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salat		
Spinach with Lenker Blue Cheese / Spinat mit Lenker Berg Bleu		

### Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Frites		6
Potato Gratin / Kartoffelgratin		
French Fries / Pommes Frites		
Mashed potatoes with roasted Onions / Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln		
Venere-Risotto		
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

<b>Banoffee Pot</b> Banane und Toffee im Glas serviert	14
<b>Crème Brulée</b> Vanille Crème Brulée und Glühwein Glace	14
<b>Gingerbread, white chocolate, orange &amp; passionfruit Delight</b> Delice von Lebkuchen, weisser Schokolade, Orange & Passionsfrucht	16
<b>Homemade Sorbet &amp; Ice Cream</b> 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 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

