

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar

Rindstatar mit gebeiztem Eigelb,
Haselnuss & Vene Cress klein 26
gross 35

Sweet Chili BEEF Short Ribs

Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart,
an einer Sweet-Chili-Marinade 19

SALADS

Mixed Greens & Beef Jerky

Gemischter Blattsalat mit gepickelten Äpfeln,
Apfel-Balsamico-Dressing & hausgemachtem Beef Jerky 15

Classic Caesar Salad

Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing
mit knusprigem Speck, Parmesan & Brotchip 15

BEEF SIGNATURE SECOND CUTS



«The BEEF» braised Dinosaur Ribs

(Zeitbedarf 30 Minuten)
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort
mit BEEF-BBQ-Sauce, Pommes Frites & Honig Cole Slaw Salat 39

Round Steak

250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind mit Beef Butter,
Maisgratin & glasierte grüne Bohnen mit Ahornsirup 39

VEGI

Malfatti

Malfatti, Tomaten & Mozzarella 28

BURGERS



Wagyu-Angus Grand Tour - Burger

Burger vom Wagyu-Angus Rind im Brioche-Bun
mit Mango-Chili-Chutney, Rohschinken, Parmesan,
Rucola & Süsskartoffel Frites 42

«The BEEF» Cheese-Burger

180 g Rindsburger im Brioche-Bun mit Cheddar,
Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomaten,
gepickelten Gurken & Pommes Frites 29

Pulled Beef Burger

Pulled Beef im Provencale-Bun
mit Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat,
Röstzwiebeln & Pommes Frites 32

Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan
& frischem schwarzen Trüffel 12

«BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños 12

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.

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

Classic Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Beef 200 g 44
mit Pommes Frites & BEEF Butter 300 g 63
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
Cranberry-Jus
BEEF Butter / BEEF Kräuterbutter
Chimichurri-Sauce
Mango-Chili-Chutney
Cocktailsauce
Truffle-Mayonnaise / Trüffel-Mayonnaise

Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / Kleiner BEEF Salat 6
Sauted Swiss Chard / Sautierte Krautstiele
Green Beans with Maple Sirup / mit Ahornsirup glasierte grüne Bohnen
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salat

Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Frites 6
Baked Potato & Sour Cream / Ofenkartoffel mit Sauerrahm
French Fries / Pommes Frites
Corn Gratin / Maisgratin
Sweet Potato Mash / Süsskartoffelpüree
Classic Macaroni & Cheese / Gratinierte Macaroni



SWEETS

American Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake mit Heidelbeercoulis im Glas serviert 12

Crème Brulée

Tonkabohnen-Crème Brulée mit Erdnussbutter-Glace 12

Walnut, maple syrup, whisky & plum Delight

Delice von Baumnüssen, Ahornsirup, Whisky & Zwetschgen 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 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.

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

