

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar

Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei	klein	29
Trüffelperlen Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes	gross	39

Best of BEEF

Homemade Pastrami Rinderschinken Tatar Parmesan-Panna Cotta Apfel Maisglace Trüffel		24
---	--	----

Beef Short Ribs

Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade		21
--	--	----

Gambero Rosso

Tiefseegarnele Bloody Mary-Sorbet Avocado Gurke Estragon Hummer-Mango-Espuma		28
--	--	----

SALADS

Caesar Salad

Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano	mit Speck	17
	mit Riesenkrevetten	31

«The BEEF» Salad

Blattsalat karamellierte Baumnüsse Honig-Senf-Dressing Wassermelone mit Ingwer		16
--	--	----

Beefsteak Tomato & Roquefort Crumble

Ochsenherztomate Roquefort Blaukäse Rote Zwiebelringe Blue Cheese-Dressing Basilikum		15
--	--	----

SOUPS

Lemongrass Soup

Pouletfilet Chili-Mango Kräuteröl		16
---------------------------------------	--	----

Lobster Bisque

Kartoffel Seehasenrogen Limettenschaum		18
	mit ½ Hummerschwanz	29

SUMMER SPECIAL

BEEF « Café de Paris »	200 g	38
Entrecôte vom IP Suisse Rind tranchiert BEEF Butter-Espuma überbacken Pommes frites kleiner Blattsalat		

SIGNATURE & SECOND CUTS



«The BEEF» Dinosaur Ribs

650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF-BBQ-Sauce Pommes frites Coleslaw Salat		39
--	--	----

Pepper Steak

Huftfilet 200 g Pfefferkruste Pfeffersauce Rosmarin-Bratkartoffeln Peperonata mit Pilzen		43
--	--	----

Flat Iron

Sous Vide Speck-Konfit Karotten Champignons Baked Potato		38
--	--	----

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 Riesenkrevetten Sauce Bearnaise sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl		62
---	--	----

NO BEEF PLEASE...

Tagliatelle & Truffle

Pasta schwarzer Trüffel Onsen-Ei Blattspinat (vegetarisch)		32
--	--	----

King Oyster Mushroom

Kräuterseitling Quinoa-Popcorn Kümmelsauce Peperoni-Granatapfel-Stampf Süsskartoffel frites (vegan)		32
---	--	----

THE BEEF BURGERS

Cheese Burger (200g)

Brioche-Bun Cheddar Lattich Coleslaw Zwiebelmarmelade Gurken Tomate Pommes frites		37
---	--	----

Pulled Beef Burger

Brioche Bun Lattich Coleslaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebeln 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	21

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
Ribe-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100 g	23

SAUCES & SIDE ORDERS

Surf & Turf

Lobster Tail Hummerschwanz	110 - 130 g	29
Black Tiger Prawns Riesenkrevetten	ca.100g	15
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
Green Pepper Sauce grüne Pfefferrahmsauce		
Mushroom Sauce Pilzrahmsauce		
BEEF Butter BEEF Kräuterbutter		
BEEF BBQ Sauce		
Chimichurri Sauce		
Aioli Sauce Knoblauchcreme		
Chipotle-Sauce		
Truffle Mayonnaise Trüffelmayonnaise		

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen

Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat		7
Honey Coleslaw Honig Coleslaw Salat		
Peperonata		
Creamed or Sauteed spinach Spinat mit Rahm oder sautiert		
Sauteed Mushrooms sautierte Champignons		
Sweet Potato fries Süsskartoffel frites		
French fries Pommes frites		
Classic Macaroni & Cheese Käse-Macaroni		
Baked Potato & Sour Cream Ofenkartoffel mit Sauerrahm		

Truffle Fries

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

«BEEF» Fries

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

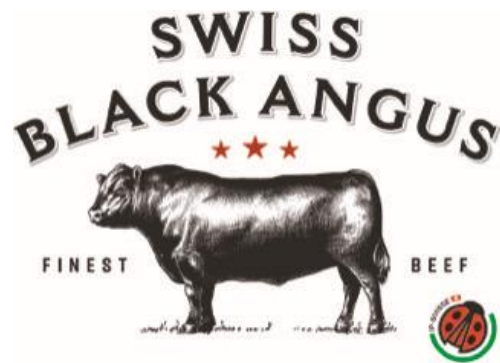


GESCHÄTZTE GÄSTE

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

