

## APPETIZERS & STARTERS

<b>Beef Tatar</b>		
Swiss Black Angus Tatar   Eigelbcreme   Senfsaat   Rauchsatz rote Zwiebel   geröstetes Brot   Markbein- Butter	klein	28
	gross	38
<b>Beef Carpaccio</b>		
Swiss Black Angus Carpaccio Parmesansauce   Kapern   schwarzer Trüffel   Rucolasprossen		26
<b>Sweet Chili BEEF Short Ribs</b>		
Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart   Sweet-Chili-Marinade		19
<b>Canadian Sockeye Salmon</b>		
Kanadischer Sockeye Wildlachs geräuchert   Randen   Apfel   Rettich   Limette   geröstetes Brot		24
<b>Jumbo Shrimp Ceviche</b>		
Zart gegarte Jumbo Shrimps Limettensaft   Avocado   Tomate   Koriander   Minze		19

## SALADS

<b>Caesar Salad</b>		
Lattich   Caesar-Dressing   Vollkorncroutons   Speck   Parmesan		17
<b>«The BEEF» Salad</b>		
Blattsalat   karamalisierte Baumnüsse Honig-Senf Dressing   Granatapfel		16

## SOUPS

<b>Pumpkin Soup</b>		
Butternutkürbis   Quitten   Ahornsirup   Kürbiskernöl		14
<b>Lobster Bisque</b>		
Klassische Hummersuppe   Hummerroyal		18

## SIGNATURE & SECOND CUTS

<b>«The BEEF» braised Dinosaur Ribs</b> (Zeitbedarf 30 Minuten) 650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF-BBQ-Sauce   Pommes Frites   Honig Cole Slaw Salat		39
<b>Pepper Steak</b>		
Huftsteak vom Swiss Black Angus Rind Pfefferkruste   Jus   Kartoffel-Sellerie Püree   grüne Bohnen		39
<b>Double Beef</b>		
Swiss Black Angus Filet (120g)   Pulled Beef - Praline Süsskartoffel Fries   Wintergemüse   Shiitake Pilze		48
<b>Filet Mignon «Rossini»</b>		
Filet Mignon vom Swiss Black Angus   sautierte Entenstopfleber   Trüffel Kartoffel-Sellerie Püree   grüne Bohnen		58

<b>Classic Steak &amp; Fries</b>	200 g	46
Entrecôte vom Irish Beef	300 g	66
mit Pommes Frites & BEEF Butter	400 g	86

## NO BEEF

<b>Ravioli &amp; Truffle</b>		
Eierpasta   Frischkäsefüllung   Trüffelsauce   schwarzer Trüffel		34

## THE BEEF BURGERS

<b>Wagyu-Angus Grand Tour - Burger</b>		
Wagyu-Angus Beef   Classic Bun   Lattich   Coleslaw Tomaten   Gurken   Süsskartoffel Fries		36
<b>Pulled Beef Burger</b>		
Pulled Beef vom Swiss Black Angus   Classic-Bun   Lattich   Coleslaw   Tomaten   Gurken karamalisierte Zwiebel   Pommes Frites		34
<b>«The BEEF» Cheese &amp; Truffle -Burger</b>		
Swiss Black Angus Beef   Classic-Bun   Greyerzer Trüffelmayonnaise   Shiitake Pilze   Lattich   Pommes Frites		34

## 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 & 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

### New York Style

Grosse Cuts servieren wir NYC-Style – wir tranchieren das zubereitete  
Fleisch für Sie und servieren es mit Nussbutter.  
Fragen Sie unser Servicepersonal – wir beraten Sie sehr gerne.

### SWISS BLACK ANGUS

#### “BEEF-Selection” Dry Aged

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

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	17

### Irish Beef

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

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

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

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 Bearnaise überbacken		16
Braised Cheeks Ragout   Geschmortes Ragout von der Rinderbacke		11
Foie Gras   Entenstopfleber	ca. 50 g	15

### Sauces

Sauce Béarnaise		4
Black Pepper Sauce   Jus mit schwarzen Pfefferkörnern		
BEEF Butter   BEEF Kräuterbutter		
Chimichurri-Sauce		
Aioli Sauce   Knoblauch Creme		
Chipotle-Sauce		
Truffle-Mayonnaise   Trüffel-Mayonnaise		

### Vegetables | Gemüse

Small BEEF Salad   Kleiner BEEF Salat		7
Sauteed green Beans   Sautierte grüne Bohnen		
Glazed Winter Vegetables   glasiertes Wintergemüse		
Honey Cole Slaw   Honig Cole Slaw Salat		
Cauliflower w. eggs, capers & raisins   Blumenkohl m. Ei, Kapern & Rosinen		
Creamed or Sauteed spinach   Spinat mit Rahm oder sautiert		

### Additions | Beilagen

Sweet Potato Fries   Süsskartoffel Frites		7
French Fries   Pommes Frites		
Corn Gratin   Süssmaisgratin		
Mashed Potatoes & Celery   Kartoffel-Sellerie Püree		
Classic Macaroni & Cheese   Käse-Macaroni		
Sautéed Shiitake Mushrooms   sautierte Shiitake Pilze		

### Truffle Fries

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

### «BEEF» Fries

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



## SWEETS

### New York Cheesecake

Cheesecake | karamelisierte Baumnüsse | Karamelsauce 15

### Chocolate Variation

Mousse | Tartelette | Glace | Sponge | Crumble 18

### Cinnamon Creme Brûlée

Zimt | Zwetschgensorbet | Meringue 13

**Sorbet & Ice Cream** pro Kugel 4

### Ice Cream

Chestnut / Marroni | Caramel fleur de sel | Chocolate / Schokolade

### Sorbet

Pineapple / Ananas | Mandarin-Kardamom | Plum / Zwetschge

## 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 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 Fleischerassen – 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

