



## **WAGYU – ANGUS BEEF**

Unser Partner, Bauer Lukas May aus Madiswil im Oberaargau, züchtet exklusiv für The BEEF Steakhouse Wagyu-Angus Rinder – eine Kreuzung aus einer Angus-Mutterkuh und einem Wagyu-Stier. Das Fleisch überzeugt mit starker intramuskulärer Marmorierung und entsprechend ausgeprägtem nussigem und feinem Aroma.

Getreu unserem Bestreben nach Nachhaltigkeit und unserer Philosophie «Nose to Tail» verarbeiten wir das Rind ganzheitlich.



### **TASTING MENU**

Stellen Sie ein 3- oder 5-Gang Menü frei zusammen und geniessen Sie die vielseitigen Zubereitungsarten von unserem Wagyu-Angus BEEF.

#### **Smoked Beef Tatar**

Geräuchertes Beef Tatar, Haselnuss & gebeiztes Eigelb

\*\*\*

#### **Homemade Roastbeef**

Serviettenknödel, Roastbeef & Oliven-Tomaten-Tapenade

\*\*\*

#### **Braised ragout**

Geschmortes Ragout, pochiertes Ei, Spinat & schwarzer Trüffel

\*\*\*

#### **Double BEEF**

Zweierlei vom Wagyu-Angus Rind (Entrecôte & Siedfleisch),  
Bratkartoffeln & Ratatouille

\*\*\*

#### **Salty or sweet**

Käsevariation oder Tagesdessert

#### **3-Gang-Menü**

CHF 94

#### **5-Gang-Menü**

CHF 124