

FINGER-FOOD

Burger Sliders

1. 40 g BEEF Burger und Cheddar
 2. 40 g Pulled BEEF und Hickory Sauerkraut
 3. 40 g Smoked BEEF und Chipotlemayonnaise
- Mindestbestellung 3 Stk. pro Burger 5

Ranch Chicken Wings

- Gebackene Schweizer Pouletflügel 3 Stk. 9
mit leicht pikanter Ranchsauce 6 Stk. 18

Hausgemachtes BEEF-Jerky 13

French Fries 6

Onion Rings 6

APPETIZERS & STARTERS

Scallops

- Glasiert grillierte Jackobsmuscheln mit Spinat
Panna Cotta, Pinenkernchip und Granatapfel 19

Sockeye Salmon

- Geräucherter Sockeye Kanada Wildlachs
auf Mangopüree mit Wakamee Algen
und Salatspitzen 22

Charred Beef Carpaccio

- BEEF Carpaccio, kurz angrilliert
und dünn aufgeschnitten
mit Tomatengelee und frittiertem Rucola 27

Beef Tatar

- Von Hand geschnittenes Rindstatar
mit Béarnaise-Eis klein 26
serviert mit Vollkornbrot gross 35

SOUPS & SALADS

Classic Caesar Salad

- Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing
serviert mit Parmesanchip und Crostini 15
& geräucherten Pouletbrust streifen 23

„The BEEF“ Salad

- Gemischter Blattsalat mit Gurken und Nüssen
an Honig-Senfdressing 13

Lobster Bisque

- Klassische Hummersuppe
mit Blumenkohlmousse und seiner Einlage 16

Carrot Soup

- Karottensuppe mit eingelegten Rändern
und Bierrettich 15



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

SPECIALITIES

- BEEF Coffee 8.5
Milk Coffee on Ice 6
Coffee-Baileys 8.5
Coffee to go 3.2 / 4

TEE

- Länggasstee
Verveine 5.5
Indian Chai 5.5
Long Jing 5.5
Ginger Lemon 5.5
Berner Rosen 5.5
Assam Halmari 5.5
Menthe du Maroc 5.5

MINERAL

- Arkina ohne CO2 33cl 4.8
50cl 5.8
Rhäzünser mit CO2 33cl 4.8
50cl 5.8

SOFTS

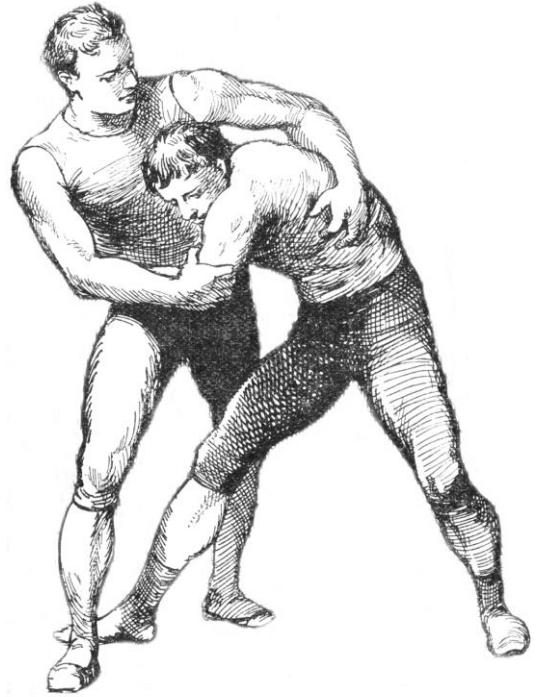
- Coca-Cola / zero / light 33cl 4.8
Fanta 33cl 4.8
Nestea Lemon 33cl 4.8
Sprite 33cl 4.8
Schweppes Tonic 20cl 4.5
Schweppes Bitter Lemon 20cl 4.5
J. Gasco Indian Tonic 20cl 5.5
J. Gasco Tonic 13.5 20cl 5.5
J. Gasco Ginger Beer 20cl 5.5
Gents Swiss Roots Tonic Water 20cl 5.5
Aqua Monaco Tonic 23cl 6.5
Chinotto 20cl 4.5
San Bitter 10cl 4.5
Rivella Rot / Blau 33cl 4.8
Apfelschorle 30cl 4.8
Red Bull 25cl 6
Sirup 30cl 3.4
Holunderblüte, Himbeere, Grenadine

SÄFTE

- Orangen 25cl 5
Cranberry 25cl 5
Tomaten 25cl 5
Grapefruit 25cl 5
Ananas 25cl 5



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.



Queen
**I WANT
IT ALL**
BARKARTE



GRAPPA

Paesanella

Amarone 41°	2cl	12
Barolo 41°	2cl	12
Moscato 41°	2cl	12

Guido Brivio

Elegantia 43°, <i>Grappa di Merlot</i>	2cl	12.5
--	-----	------

Antinori

Tignanello 42°, <i>Grappa di Sangiovese, Cabernet S.</i>	2cl	14
---	-----	----

Villa de Varda

Grappa Stravecchia 40° <i>Produzione Limitata</i>	2cl	19.5
--	-----	------

Grappa di Amarone Stravecchia 40°	2cl	15
-----------------------------------	-----	----

Grappa Stravecchia Bisnonno Francesco 40°	2cl	15
--	-----	----

Grappa di Müller Thurgau Stravecchia 40°	2cl	15
---	-----	----

Berta

Tre Soli Tre 44°, <i>Grappa di Nebbiolo</i>	2cl	15
--	-----	----

Berta Bric del Gaian 44°, <i>Grappa di Moscato</i>	2cl	19.5
---	-----	------

OBSTBRÄNDE

Zürcher Daniel Brennerei

Kirsch 42°	2cl	8.5
Berner Rosen 40°	2cl	10

Studer, Escholzmatt

Vieille Prune 42°	2cl	10
-------------------	-----	----

Etter, Zug

Quitte 40°	2cl	9.5
Vieille Poire Williams 40°	2cl	9.5

Morand, Martigny

Williamine 43°	2cl	8.5
----------------	-----	-----

KAFFEE & MORE

Espresso	4.2
Kaffee	4.2
Milchkaffee	4.5
Cappuccino	4.6
Latte Macchiato	4.8
Heisse Schokolade/Ovo	4.5
Heisse Milch	3.5

HOT SANDWICHES & MORE

Classic Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Angus	200 g	41
mit Cajun Fries und BEEF Butter	300 g	59
	400 g	77

“The Black BEEF“-Burger

160 g vom BEEF-Selection-Rind	22
im schwarzen Brot mit Rotweinzwiebeln, Honig Cole Slaw und Chipotlemayonnaise	

Sweet Chili Short Ribs

Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart, mit einer Sweet-Chili-Marinade und hausgemachten Fries	23
--	----

Brioche Burger

200 g von Hand geschnittenes BEEF- Selection-Rind, medium gebraten serviert im Brioche mit Merlot-Zwiebeln, Brie de meaux und Trüffelmayonnaise	38
--	----

Smoked BEEF Sandwich

180 g geräuchertes Flat Iron vom BEEF-Selection-Rind, hauchdünn aufgeschnitten mit Chipotlemayonnaise und Essiggurke im Brioche serviert	34
--	----

SWEETS

Daily Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake	14
--------------------------	----

Warm Chocolate Tarte

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit leicht flüssigem Kern auf Sauerrahmmousse und Waldfruchtsorbet	14
---	----

Dessert Variation

Süsse Versuchung – lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen	18
--	----

Sorbet hausgemacht	Portion	6
---------------------------	---------	---

Wild berries / Waldbeeren	
Kalamansi	
Apricot-Thyme / Aprikosen-Thymian	

Ice-Cream hausgemacht	Portion	6
------------------------------	---------	---

Banana-Baileys / Bananen-Baileys	
Matcha	
Lemon-Sour Cream / Zirtonen-Sauerrahm	



BIER

Offen

Gurten Bären Gold	30cl	4.5
<i>Schweiz</i>	40cl	5.5
Feldschlösschen Braufrisch	30cl	4.7
<i>Schweiz</i>	40cl	5.7
Guinness Draught	25cl	5.5
<i>Irland</i>	50cl	9
Kilkenny Red Ale	25cl	5.5
<i>Irland</i>	50cl	9
Hoegaarden Witbier	25cl	5.5
<i>Belgien</i>	50cl	8.5

Flasche

Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.5
<i>Schweiz</i>		
Belhaven Oak Aged Blonde Ale	33cl	7.5
<i>Schottland</i>		
Brooklyn Lager	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn Brown Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn East Indian Pale Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Brooklyn American Ale	35.5cl	6.5
<i>USA</i>		
Coors light	34.1cl	6.5
<i>USA</i>		
Corona Extra	35.3cl	6.5
<i>Mexico</i>		
Molson Canadian Lager	35.5cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Moosehead Lager	35cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Moosehead Pale Ale	34.1cl	6.5
<i>Kanada</i>		
Kokanee	34.1cl	7
<i>Kanada</i>		

PORT & SHERRY

Sandemann 19.5°	4cl	8.5
<i>White Port</i>		
Taylor's Select 20°	4cl	9.5
<i>Tawny Port Select</i>		
Taylor's 10 y 20°	4cl	11.5
<i>Tawny Port 10 years</i>		
Sherry Fino 15.5°	4cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		
Sherry Rare Cream 19.5°	4cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		

LIQUEUR

Amaretto di Saronno 28°	4cl	9
Baileys 17°	4cl	9
Cointreau 40°	4cl	9
Kahlua 20°	4cl	9
Sambuca 40°	4cl	9
Southern Comfort 35°	4cl	9
Grand Marnier 40°	4cl	9

WHISKY

Bourbon

Four Roses 40°	4cl	10
Jack Daniel's 40°	4cl	11
Jack Daniel's 45°	4cl	13
<i>Single Barrel</i>		
Wild Turkey 50.5°	4cl	14
<i>8 years</i>		
Woodford Reserve 43.2	4cl	13

Canadian

Canadian Club 40°	4cl	11
-------------------	-----	----

Irish

Jamson 40°	4cl	12
Tullamore Dew 40°	4cl	14

Scotch

Ballantine's 40°	4cl	11
J&B 40°	4cl	11

Single Malt Whisky

Aberlour 10 y. 43°	4cl	12
<i>Speyside</i>		
Macallan Amber 40°	4cl	16
<i>Speyside</i>		
Glenmorangie 10 y. 40°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Oban 14 y. 43°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Talisker 10 y. 45.8°	4cl	16
<i>Isle of Skye</i>		
Ardbeg 10 y. 46°	4cl	16
<i>Islay</i>		
Lagavulin 16y 43°	4cl	16
<i>Islay</i>		



GIN

Beefeater 40°	4cl	11
Bombay Sapphire 40°	4cl	13
Tanqueray London Dry Gin 47.3°	4cl	13
Matte Dry Gin 42°	4cl	13
Ungava Canadian Premium Gin 43.1°	4cl	14
Hendrick's 41.4°	4cl	14
Swiss Crystal 46°	4cl	14
Filliers Dry Gin 46°	4cl	14
The Botanist Islay Dry Gin 46°	4cl	15
Monkey 47 47°	4cl	15
Gin Mare 42.7°	4cl	15
Aviation 42°	4cl	15
Beefeater Crown Jewel 50°	4cl	16
Tonic Zusatz		2.50

VODKA

Trojka Pure Grain 40°	4cl	10
Grey Goose 40°	4cl	14
Belvedere 40°	4cl	14
Ciroc 40°	4cl	14
Crystal Head 40°	4cl	15
Kauffman 40°	4cl	18
Mayfair 40°	4cl	18

RUM

Havana Club blanco 37.5°	4cl	11
Captain Morgan 35°	4cl	11
Havana Club anejo 40°	4cl	13
Havana Barrel Proof 45°	4cl	17
Appleton Estate Extra 43°	4cl	15
El Dorado 15y. 43°	4cl	14
Pyrat XO 40°	4cl	17
Zacapa Centenario XO 40°	4cl	18.5
Optimus 25y. 38°	4cl	25

BRANDY

Vecchia Romagna 38°	2cl	9
Conde de Osborne 40°	2cl	10
Carlos I Imperial 38°	2cl	14

COGNAC

Jean Filloux Cigar Club 40°	2cl	14
Hine Antique XO 1er Cru 40°	2cl	17
Hennessy XO 40°	2cl	16.5
Rémy Martin XO 40°	2cl	17
Martell XO 40°	2cl	18
Delamain Vesper XO 40°	2cl	20

TEQUILA

Patron silver 40°	4cl	12
Patron reposado 40°	4cl	13
Patron anejo 40°	4cl	15

WEINE & SCHAUMWEINE

	1dl	FL
Schaumweine		
Champagne Grand Brut Perrier-Jouët <i>Reims, Frankreich</i>	15	98
Prosecco Spumante DOC, <i>Contessa Giulia Veneto</i>	9	55
Moscato d'Asti DOCG, <i>Sergio Degiorgies Piemont</i>	7	45
Rose		
Bergerie de l'Hortus Rosé, <i>Vin du Pays Val Montferrand Languedoc</i>	7	45
Weisswein		
Petite Arvine Ch. Lichten AOC, <i>Rouvinez, Wallis</i>	9	56
Pinot Grigio IGT, <i>Giacomo Montresor, Veneto</i>	7	45
Monterey Chardonnay Hess, <i>Hess Family Estates, Napa</i>	8	53
Riesling Qvinterra feinherb, <i>Kühling-Gilliot, Rheinhessen</i>	7.5	48
Rotwein		
The M.T.V. <i>Meglio / Meilleur – Ticino & Valais Brivio, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis</i>	10	68
Merlot Baiocco <i>Brivio, Tessin</i>	8	54
Lan Crianza <i>Lan, Rioja</i>	8	54
Villacampa Crianza <i>Cepas y Bodega, Ribera del Duero</i>	9	59
Donna Olimpia rosso <i>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</i>	11	74
Cassini Cellars Cabernet Merlot <i>Okanagan Valley, British Columbia</i>	9.5	64
Haut-Médoc Château Citran <i>Cru Bourgeois supérieur, Haut-Médoc</i>	12	81
Colomé Estate Malbec <i>Bodega Colomé, Mendoza</i>	9.5	64



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

COCKTAILS & DRINKS

Before Dinner

Dry Martini	15
<i>Gin, Dry Martini</i>	
Americano	12
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Martini Spritz	12
<i>Martini Bianco, Prosecco, Sprite</i>	
Porto Spritz	13
<i>Porto Dry, Lime, Tonic</i>	

Ladies Choice

Hugo	12
<i>Elderflower, Prosecco, Lime, Peppermint, Soda</i>	
Weisswein gespritzt	8.5
<i>Sweet or sour</i>	

Classics

Manhattan	14
<i>Whisky, Martini Rosso</i>	
New Yorker	15
<i>Whisky, Lime, Grenadine</i>	
Margarita	15
<i>Tequila, Triple Sec, Lime</i>	
Long Island Ice Tea	16
<i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Orange Juice, Coke</i>	

Highballs

Moscow Mule	15
<i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	
Cape Codder	14
<i>Vodka, Cranberry, Lime</i>	
Screwdriver	13
<i>Vodka, Orange</i>	
Scotch Soda	13
<i>Whisky, Soda</i>	

Tropical Drinks

Caipirinha	15
<i>Cachaca, Lime</i>	
Mojito	15
<i>Rum, Lime, Peppermint</i>	
Daiquiri	15
<i>Rum, Lime</i>	

House Labels

B.E.E.F.	14
<i>Whiskey, Rum, Cranberry, Lime</i>	
<i>Sambuca and surprise</i>	

Hangovers

Bloody Mary	13
<i>Vodka, Tomato Juice</i>	
Bloody Caesar	14
<i>Vodka, Clamato Juice</i>	

SOURS

Amaretto Sour	14
<i>Amaretto, Lime, Orange Juice</i>	
Whiskey Sour	14
<i>Whiskey, Lime</i>	
Vodka Sour	14
<i>Vodka, Lime</i>	
Gin Sour	14
<i>Gin, Lime</i>	
Aperol Sour	14
<i>Aperol, Lime</i>	

VIRGIN-DRINKS

Virgin Mojito	9
<i>Lime, Peppermint, Ginger Ale</i>	
Ipanema	9
<i>Lime, Ginger Ale</i>	
Florida	9
<i>Grapefruit, Grenadine, Orange, Lime, Pineapple</i>	
Virgin Mary	9
<i>Tomato Juice, Lime</i>	

APERITIF

Martini Bianco 15°	4cl	8
Martini Rosso 15°	4cl	8
Campari 25°	4cl	8
Aperol 11°	4cl	8
Cynar 16.5°	4cl	8
Zusatz Soda/Orange Juice		2

KRÄUTER & BITTER

Averna 32°	4cl	8
Appenzeller 29°	4cl	8
Jägermeister 35°	4cl	8

ANIS

Pastis 51 45°	4cl	9.5
---------------	-----	-----

ABSINTHE

Absinthe Boheme 66°	4cl	14
<i>Claude-Alain Bugnon</i>		

