

APPETIZERS & STARTERS

Charred Beef Carpaccio

Carpaccio vom Rindsfilet, 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

Scallops

Glasig gebratene Jakobsmuscheln mit Spinat-Panna Cotta, Pinienkernchip und Granatapfel 23

Sockeye Salmon

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

Sweet Chili Short Ribs

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

BEEF-Selection Marrow-Bone

Markbein von unserer BEEF-Selection mit einer Kräuterkruste und verschiedenen Blattsalaten 15

Best of BEEF – Starters

Trio vom Beef Tatar, Sockeye Kanada Wildlachs und Charred Beef Carpaccio 25

SALADS

Grilled Sheep Milk Cheese with Honey & Thyme

Junger Schafskäse leicht gratiniert mit Honig und Thymian, karamellisierten Baumüssen, Waldbeervinaigrette auf einem Salatbeet 19

Mixed Greens & Beef Jerky

Duett von Blattspinat und Rucola, hausgemachtes Beef Jerky mit Italienischem-Dressing, Oliven und Antipasti 15

Classic Caesar Salad

Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing serviert mit Pancetta, Parmesanchip und hausgemachtem Crostini 15

«The BEEF» Salad

Gemischter Blattsalat mit Gurken und karamellisierten Nüssen an einem Honig-Senf-Dressing 13

SOUPS

Lobster Bisque

Hummersuppe mit Blumenkohlmousse und Hummerfleisch 16

Carrot Soup

Karottensuppe mit eingelegten Randen und Bierrettich 15

BEEF SIGNATURE ENTREES

Brioche Burger

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

«The BEEF» braised Dinosaur Ribs (Zeitbedarf 30 Minuten)

650-750 g Rinderrippe am Knochen, 36 Stunden geschmort mit BEEF - BBQ Sauce, Süsskartoffel Fries & Hickory Sauerkraut 39

Round Steak & Guinness Sauce

250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind an Guinness-Bier-Sauce serviert mit Kartoffel-Speckpüree und Bohnen 39

Filet Mignon & Marrow-Bone

150 g Filet vom Irish Angus auf Kartoffelmousseline mit Kräuterjus, geröstetem Portabello, kleinem Gemüse und geschabtem Knochenmark 56

Classic Steak & Fries

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

Smoked Flat Iron BEEF

180 g geräuchertes Flat Iron vom BEEF-Selection-Rind, hauchdünn aufgeschnitten mit Chipotlemayonnaise und Essigurke im Brioche serviert 32

NO BEEF

Tofu

In leicht pikantem Fond gebackener Tofu mit Shitake und Enoki Pilzen, Koriander und Gemüsestreifen 26

Beer Chicken Burger

200 g Poulet Brust mit Bier mariniert im Asche-Brot serviert, Honig Cole Slaw und hausgemachtem Ketchup 32

BEEF

Old & New World Angus – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede von zweierlei Angus; pro Person je 150 g Irish Angus Sirloin & Canadian Angus Sirloin serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage nach Wahl Ab 2 Personen pro Person 60

Grand Slam – BEEF Tour – Tasting Menu

Eine Rundreise durch die BEEF-Welt, serviert in zwei Gängen:
1. pro Person je 100 g Irish Angus Sirloin & Canadian Angus Sirloin
2. pro Person je 100g Swiss Dry Aged Sirloin & Bison Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und zwei Beilagen nach Wahl Ab 2 Personen pro Person 90

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 pro 100 g 23
Rib-Eye / Hohrücken pro 100 g 21
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g) pro 100 g 16

Canadian Heritage Angus Beef

Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern
Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed
Schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig

Sirloin / Entrecôte pro 100 g 23
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g) pro 100 g 21

Irish Angus Beef

Herkunft: Irland, von zertifizierten Angus-Rindern
Schöne Marmorierung, kräftiger, leicht «grasiger» Geschmack

Tenderloin / Filet Ladies Cut 150 g 39
Gentlemans Cut 250 g 54
BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten) 350 g 70

Sirloin / Entrecôte pro 100 g 18

Tenderloin Special

Herkunft: von Fleischrindern aus Süddeutschland
Feine Marmorierung, leicht nussiger-süsser Geschmack

Tenderloin / Filet Ladies Cut 150 g 32
Gentlemans Cut 250 g 47
BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten) 350 g 63

Bison

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

Sirloin / Entrecôte pro 100 g 25

SAUCES & SIDE ORDERS

Surf & Turf

Lobster Tail / Hummerschwanz 100 - 120 g 21
Marrow-Bone with Herb Crust / Markbein mit Kräuterkruste 8
Scallops / Jakobsmuscheln ca. 80 g 13
Shrimps / Crevetten ca. 150 g 17
Snow Crab – Neptune / Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken 16
Foie Gras / Entenstopfleber ca. 50 g 13
Grilled Seafood-Platter (1 Lobster Tail, 3 Shrimps, 4 Scallops) ideal für 2 Personen 44

Sauces

Sauce Béarnaise 3
Pepper Sauce / Pfefferjus
BEEF Butter / hausgemachte Kräuterbutter
Chimichurri-Sauce

Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / kleiner BEEF Salat 4
Hickory Sauerkraut
Spinach / Blattspinat
Seasonal Vegetables / Saisonales Gemüse
Corncob / Maiskolben
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salad
Seasonal Mushrooms / Saisonale Pilze
Onion Rings / Frittierte Zwiebelringe

Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Fries 4
Baked Potato & Sour Cream / Ofenkartoffel mit Sauerrahm
French Fries
Mashed Potatoes / Kartoffelpüree
Basil Potatoes / Basilikum-Kartoffeln
Linguine with Sagebutter / Linguine mit Salbaibutter
Classic Macaroni & Cheese / Macaroni mit Käse



SWEETS

Daily Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake
Gerne informiert Sie unser Servicemitarbeiter
über den Tages-Cheesecake 14

Warm Chocolate Tarte

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

Citrus Fruit Trio

Grapefruitparfait auf Minz-Limettengelee und Orangenperlen 14

Dessert Variation

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen 18

Sorbet hausgemacht

Wild berries / Waldbeeren Portion 6
Kalamansi
Apricot-Thyme / Aprikose-Thymian

Ice-Cream hausgemacht

Banana-Baileys / Bananen-Baileys Portion 6
Matcha
Lemon-Sour Cream / Zitronen-Sauerrahm

Cheese / Käse

Kleine Auswahl an erlesenen Käse von Chäsueb
serviert mit Apfel-Feigensenf 22

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.

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!

Canadian Heritage Angus Beef

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus den Kanadischen Provinzen Alberta und British Columbia. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstliche Hormone auf. Die Tiere sehen ihr Leben lang nie einen Stall von innen. Die Produzenten legen grossen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit. Das Fleisch ist aussergewöhnlich, feinfaserig, zart und geschmackvoll.

Irish Angus Beef

Das Irish Angus Beef stammt von zertifizierten Angus-Rindern 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 Fleisch wird bereits bei der Lagerung mit Pfeffer gewürzt und nimmt somit eine dezente Pfeffernote an. Das Irish Angus Beef ist schön marmoriert, sehr schmackhaft und herrlich saftig und zart.

Bison

Unser Bison-Fleisch stammt ebenfalls 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

Herkunft Maispouarden-Brust und Entenleber: Frankreich.
Wir servieren ausschliesslich Fische, die nicht vom Aussterben bedroht sind.
Unsere Meeresfrüchte stammen aus nachhaltiger Produktion und Fischerei.

Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte über unsere Produkte aus Keller und Küche. Guten Appetit!

Ihr BEEF-Team

