

APPETIZERS & STARTERS

Charred Beef Carpaccio

Carpaccio vom Irish Angus Filet, kurz angrilliert und dünn aufgeschnitten mit Papayasalsa 27

Beef Tatar

Von Hand geschnittenes Rindstatar vom Irish Angus Filet mit Cognac und frittierten Zwiebeln, serviert mit Vollkornbrot klein 25 gross 34

Shrimps & Asparagus

Sous vide gegarte Riesencrevetten auf grünem Spargel und Himbeervinaigrette 18

Sockeye Salmon

Geräucherter Sockeye Kanada Wildlachs auf gelben Randen, mit Wasabi-Sauerrahm-Sauce 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 frühlingshaftem Salat 12

Best of BEEF – Starters

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

SALADS

Tomato & Burrata

Zweierlei von der Tomate mit mediterranen Kräutern und Doppelrahm-Büffelmozzarella 18

Mixed Greens & Beef Jerky

Blattsalat mit hausgemachtem Beef Jerky und Thousand Island Dressing 14

Classic Caesar Salad

Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing serviert mit Speckchip, Parmesan und Croûtons 14

«The BEEF» Salad

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

SOUPS

Lobster Bisque

Klassisch sämige Hummersuppe mit seiner Einlage 15

Asparagus Soup

Grüne Spargelcrèmesuppe mit Spargel und Knoblauchchip 15

BEEF SIGNATURE ENTREES

Red Burger

200 g von Hand geschnittene Rindshuft, medium gebraten serviert im roten Burgerbrot mit leicht pikanter Tomatensauce, frittierte Zwiebeln, Ratatouille und Sauce Béarnaise 35

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

650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort leicht pikant mit BEEF - BBQ Sauce, Fries & Cole Slaw Salad 36

Round Steak & Guinness Sauce

250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind an Guinness-Bier-Sauce serviert mit hausgemachten Fries und Saisongemüse 39

Filet Mignon & Foie Gras

150 g Filet vom Irish Angus mit gebratener Entenleber, Portweinjus & Cranberry-Chutney, serviert mit Kartoffelpüree und gebackenem Apfel 59

Classic Steak & Fries

Entrecôte vom Irish Angus 250 g 42 mit French Fries und BEEF Butter 350 g 56

BEEF-Selection Flat-Iron-Steak

200g Sous Vide gegartes Flat-Iron-Steak vom BEEF-Selection-Rind, rosa gebraten serviert mit saisonalem Gemüse und French Fries 34

NO BEEF

Asparagus au Gratin

Grüner Spargel im Pfannkuchenteig mit frischen Kräutern und Sauce Béarnaise gratiniert 26

Black Chicken Burger

200 g aufgeschnittene Poulet Brust im Asche-Brot serviert mit Chipotle-Sauce, San Marzano Tomaten, grillierter Zucchini und Röstzwiebeln 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

Nur solange Vorrat – vielen Dank für Ihr Verständnis.

Sirloin / Entrecôte	pro 100 g	22
Rib-Eye / Hohrücken	pro 100 g	20
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		
Mushrooms / Champignons		
Spinach / Blattspinat		
Seasonal Vegetables / Saisongemüse		
Corn au Gratin / Mais-Gratin		
Cole Slaw Salad		
Onion Rings / Frittierte Zwiebelringe		
Green Asparagus/ Grüner Spargel		6

Additions / Beilagen

Sweet Potato Mash / Süsskartoffelpüree		4
Baked Potato & Sour Cream / Ofenkartoffel mit Sauerrahm		
French Fries		
Venere Risotto		
Thyme Potatoes / Thymian-Kartoffeln		
Casarecce		
Classic Macaroni & Cheese / Macaroni mit Käse		



SWEETS

Cheesecake & Strawberry

New York Quarktorte mit Erdbeer-Ragout 14

Warm Chocolate Tarte

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit leicht flüssigem Kern und Kokosnuss-Eis 14

Homemade Apple Pie

Hausgemachter Apfelkuchen mit Fior di Latte-Eis 14

Mini Sweet Surprise

Kleine süsse Versuchung – lassen Sie sich überraschen 8

Sorbet hausgemacht

Guava / Guave Portion 6
Mango-Basil / Mango-Basilikum
Rhubarb / Rhabarber

Ice-Cream hausgemacht

Coconut / Kokosnuss Portion 6
Nutella
Milk Cream / Fior di Latte

Cheese / Käse

Vier regionale Käse-Spezialitäten von Jumi, serviert mit getrockneten Aprikosen, und 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, Grünfütter 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 Grünfütter. 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 Maispoularden-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

