

Für echte Fleischliebhaber

LUNCH MENU

VON 11.30 BIS 14.00 UHR



WEEKLY

Erdbeer Gazpacho

Wassermelone | Basilikumperlen

Wagyu Siedfleisch

Meerrettichsauce | Zitronen-Kartoffelstock
Mini-Karotten | Champignons

26.5

LUNCH BURGER

Steak Burger

Flat Iron | Brioche Bun | BBQ Sauce | Tomaten | Lattich
Rote Zwiebeln | Loaded fries

26.5

CARMINES PASTA

Hausgemachte Tagliatelle

Bottarga | Zitrone | Zucchini | Basilikum

25

Small Salad additionally

5

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar

Swiss Black Angus | Schalottenkonfit | Wachtelei
Trüffelperlen | Bärner Küssli-Käse | Brioche oder Pommes frites

29 | 39

Beef Short Ribs

Geschmorte Rinderrippchen | Sweet-Chili-Marinade

21

SALADS

Caesar Salad

Lattich | Focaccia-Croutons | Grana Padano
mit Speck
mit Riesenkrevetten

17

26

«The BEEF» Salad

Blattsalat | karamellisierte Baumnüsse
Honig-Senf-Dressing | Wassermelone mit Ingwer

16

Beefsteak Tomato & Roquefort Crumble

Ochsenherztomate | Roquefort Blaukäse | Rote Zwiebelringe
Blue Cheese-Dressing | Basilikum

15

SOUPS

Lemongrass Soup

Zitronengras | Pouletfilet | Chili-Mango | Kräuteröl

16

THE BEEF BURGERS

Cheese Burger

Brioche Bun | Cheddar | Lattich | Coleslaw
Zwiebelmarmelade | Gurken | Tomate | Pommes frites

37

Pulled Beef Burger

Brioche Bun | Lattich | Coleslaw | Tomaten | Gurken
eingelegte Zwiebeln | Pommes frites

34

Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse

3

Truffle Fries

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, schwarzer Trüffel

12

«BEEF» Fries

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños

12

SUMMER SPECIAL

BEEF "Café de Paris"

200 g

38

Entrecôte vom IP Suisse Rind | tranchiert
BEEF Butter-Espuma | überbacken | Pommes frites | kleiner Blattsalat

SIGNATURE & CLASSICS

Pepper Steak

43

Huftfilet 200 g | Pfefferkruste | Pfeffersauce
Rosmarin-Bratkartoffeln | Peperonata mit Pilzen

King Oyster Mushroom

32

Kräuterseitling | Quinoa-Popcorn | Kümmelsauce
Peperoni-Granatapfelstampf | Süsskartoffel frites (vegan)

BEEF

SWISS BLACK ANGUS



«BEEF-Selection» Dry Aged

Tenderloin / Filet pro 100g 29
Sirloin / Entrecôte (ab 200 g) pro 100g 24
Rib-Eye / Hohrücken (ab 200 g) pro 100g 22

Irish Beef

Tenderloin / Filet Ladies Cut 150g 42
Gentlemen's 250g 58
BEEF Cut 350g 74
Sirloin / Entrecôte (ab 200 g) pro 100g 21

Bison

Sirloin / Entrecôte (ab 200 g) pro 100g 26

SAUCES & SIDE ORDER

Surf & Turf

Lobster Tail | Hummerschwanz 110 - 130g 29
Black Tiger Prawns | Riesenkrevetten ca. 100g 15
Braised Cheeks Ragout | geschmortes Ragout von der Rinderbacke 11
Foie Gras | Entenstopfleber ca. 50g 15

Sauce

4

Green Pepper Sauce | grüne Pfefferrahmsauce

Mushroom Sauce | Pilzrahmsauce

BEEF Butter | BEEF Kräuterbutter

BEEF BBQ Sauce

Chimichurri Sauce

Aioli Sauce | Knoblauchcreme

Chipotle Sauce

Truffle Mayonnaise | Trüffelmayonnaise

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen

7

Small BEEF Salad | kleiner BEEF Salat

Honey Coleslaw | Honig-Coleslaw Salat

Peperonata

Creamed or Sautéed spinach | Spinat mit Rahm oder sautiert

Sautéed Mushrooms | sautierte Champignons

Sweet Potato fries | Süsskartoffel frites

French Fries | Pommes frites

Classic Macaroni & Cheese | Käse-Macaroni

Baked potato & Sour Cream | Ofenkartoffel mit Sauerrahm

The BEEF

STEAKHOUSE & BAR

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 Fleischrinderrassen – 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