

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar	29 39
Swiss Black Angus Schalottenkonfit Wachtelei Trüffelperlen Bärner Küssli-Käse Brioche oder Pommes frites	
Best of BEEF	24
Homemade Pastrami Rinderschinken Tatar Parmesan-Panna Cotta Apfel Maisglace Trüffel	
BEEF Short Ribs	21
Geschmorte Rinderrippchen Sweet-Chili-Marinade	
Gambero Rosso	28
Tiefseegarnele Bloody Mary-Sorbet Avocado Gurke Estragon Hummer-Mango-Espuma	

SALADS

Caesar Salad		17
Lattich Focaccia-Croutons Grana Padano	mit Speck	
	mit Riesenkrevetten	31
«The BEEF» Salad		16
Blattsalat karamellierte Baumnüsse Honig-Senf Dressing Wassermelone mit Ingwer		
Beefsteak Tomato & Roquefort Crumble		15
Ochsenherztomate Roquefort Blaukäse Rote Zwiebelringe Blue Cheese-Dressing Basilikum		

SOUPS

Lemongrass Soup	16
Pouletfilet Chili-Mango Kräuteröl	
Lobster Bisque	17
Kartoffel Seehasenrogen Limettenschaum mit 1/2 Hummerschwanz	

SIGNATURE & SECOND CUTS

«The BEEF» Dinosaur Ribs	39
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort BEEF BBQ Sauce Pommes frites Coleslaw Salat	
Pepper Steak	43
Huftfilet 200 g Pfefferkruste Pfeffersauce Rosmarin-Bratkartoffeln Peperonata mit Pilzen	
Flat Iron	38
Sous Vide Speck-Confit Karotten Champignons Baked Potato	

CLASSICS

Tournedos «Rossini»	62
Filet vom Irish Beef Foie Gras schwarzer Trüffel inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	
Surf & Turf	62
Filet vom Irish Beef Riesenkrevetten Sauce Béarnaise Sautierter Spinat inkl. eine Beilage oder ein Gemüse nach Wahl	

NO BEEF PLEASE...

Tagliatelle & Trüffel	32
Pasta schwarzer Trüffel Onsen-Ei Blattspinat (vegetarisch)	
King Oyster Mushroom	32
Kräuterseitling Quinoa-Popcorn Kümmelsauce Peperoni-Granatapfelstampf Süsskartoffel frites (vegan)	

THE BEEF BURGERS

Cheese Burger (200g)	37
Brioche Bun Cheddar Lattich Coleslaw Zwiebelmarmelade Gurken Tomaten Pommes frites	
Pulled Beef Burger	34
Brioche Bun Lattich Coleslaw Tomaten Gurken eingelegte Zwiebeln Pommes frites	
Extras: Spiegelei / Speck / Cheddar-Käse	3

BEEF

The BEEF – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede:
pro Person je 150 g Irish Sirloin & Swiss Dry Aged Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und eine Beilage nach Wahl
ab 2 Personen pro Person **68**

Grand Slam – BEEF Tour – Tasting Menu

Eine Rundreise durch die BEEF-Welt, serviert in zwei Gängen:
1. Gang: pro Person je 100 g Swiss Dry Aged Sirloin & Irish Sirloin
2. Gang: pro Person je 100 g Bison Rib-Eye & Swiss Dry Aged Rib-Eye
serviert NYC-Style, inkl. je eine Sauce und zwei Beilagen nach Wahl
ab 2 Personen pro Person **99**

New York Style

Grosse Cuts servieren wir NYC-Style – wir tranchieren
das zubereitete Fleisch für Sie und servieren es mit Nussbutter.
Fragen Sie unser Servicemitarbeitenden – wir beraten Sie sehr gerne.

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
Tomahawk-Steak am Knochen (700 bis 1200 g)	pro 100g	21

Irish Beef

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

Bison

Sirloin / Entrecôte	(ab 200 g) pro 100g	26
Rib-Eye / Hohrücken	(ab 200 g) pro 100g	23

SAUCES & SIDE ORDER

Surf & Turf

Lobster Tail Hummerschwanz	110 - 130g	29
Black Tiger Prawns Riesenkrevetten	ca. 100g	15
Marrowbone with Herb Crust Markbein mit Kräuterkruste		8
Snow Crab Neptune Style Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken		16
Braised Cheeks Ragout Geschmortes Ragout von der Rinderbacke		11
Foie Gras Entenstopfleber	ca. 50g	15

Sauce

Sauce Béarnaise	4
Pepper Sauce Pfefferrahmsauce	
Mushroom Sauce Pilzrahmsauce	
BEEF Butter BEEF Kräuterbutter	
BEEF BBQ Sauce	
Chimichurri Sauce	
Aioli Sauce Knoblauch Creme	
Chipotle Sauce	
Truffle Mayonnaise Trüffelmayonnaise	

Vegetables & Additions | Gemüse & Beilagen

Small BEEF Salad Kleiner BEEF Salat	7
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	

Truffle Fries

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzem Trüffel	12
---	-----------

«BEEF» Fries

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños	12
--	-----------

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 obenstehenden 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