

APPETIZERS & STARTERS

Beef Tatar 29 | 39
Swiss Black Angus | Schalottenkonfit | Wachtelei
Trüffelperlen | Bärner Küssli-Käse | Brioche oder Pommes frites

BEEF Short Ribs 21
Geschmorte Rinderrippchen | Sweet-Chili-Marinade

SALADS

Caesar Salad
Lattich | Focaccia-CROUTONS | Grana Padano mit Speck 17
mit Riesenkrevetten 31

«The BEEF» Salad 16
Blattsalat | karamellierte Baumnüsse
Honig-Senf-Dressing | Avocado | Radieschen

SOUPS

Muscat Pumpkin Soup 16
Kürbis | Süsskartoffel | Sponge | Haselnüsse

Lobster Bisque 17
Kartoffel | Seehasenrogen | Kräuteröl mit 1/2 Hummerschwanz 29

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 | Coleslaw

Flat Iron 38
Sous Vide | Speck-Confit | Broccolini | Mac & Cheese

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

BEEF "Café de Paris"
Entrecôte vom IP Suisse Rind | tranchiert | BEEF Butter-Espuma
überbacken | Pommes frites | kleiner Blattsalat 200 g 39

Steak & Fries
Entrecôte vom Irish Beef 200 g 46
Pommes frites | BEEF Butter 300 g 66
300 g 86

NO BEEF PLEASE...

Spaetzle Gratin 32
Trüffel Brie | Rotkraut | Marroni | Kürbis | Rosenkohl (vegetarisch)

Cauliflower-Steak 32
Grillierter Blumenkohl | Trüffelcreme | Kürbis
Quinoa-Popcorn | 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

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
Green Pepper Sauce | grüne Pfefferrahmsauce
Chocolat & Cherry Sauce | Schokoladen-Kirschsaucen
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
Roasted Cauliflower | gerösteter Blumenkohl
Broccoli, garlic & Chili | Wilder Broccoli & Knoblauch & Chili
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
Curd Spaetzle | Quarkspätzli
Rosemary Potatoes | Rosmarinkartoffeln
Mashed sweet potato & Chili & Sour Cream | Süsskartoffelstampf & Chili & Knoblauch

Truffle Fries 12

Pommes frites mit Trüffelmayonnaise,
Parmesan und frischem schwarzem Trüffel

«BEEF» Fries 12

Pommes frites mit Pulled Beef, Cheddar & Jalapeños

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