



## HERZLICH WILKOMMEN

Wir sind ein Steakhaus nach amerikanischem Vorbild mitten in der Stadt Basel gelegen. Bei uns steht das Fleisch im Vordergrund. So legen wir bei der Auswahl der Produkte grösste Sorgfalt auf die Herkunft des Fleisches und sind dabei sehr präzise. Die höchste Qualität streben wir dabei an und bieten Ihnen die Auswahl.

Dies auf dem eigens aus den USA eingeführten Grill mit Temperaturen über 350 Grad Celsius. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Darüber hinaus bieten wir ein wahrlich einmaliges Highlight! Wir servieren verschiedene Fleischgerichte und Beilagen direkt aus dem Holzofen – auch zum Teilen. Die Zubereitung auf dem Feuer bei sehr hohen Temperaturen ergeben fulminantes Aroma und ist einzigartig. Geniesser kennen dieses von den «Street Grills» aus Argentinien oder den USA.

Ein schönes Weinangebot - auch in Magnum Flaschen - sowie das Stadtmauer Brauer Craft-Biersortiment runden das Angebot ab.

**Wählen Sie ein 3-Gang Menü  
oder stellen Sie sich selbst ein Menü zusammen**

Auf den folgenden Seiten finden Sie Empfehlungen für ein 3-Gang Menü, welche vom Küchenchef Cyril Wadel und seinem Team kreiert wurden. Im Anschluss an die Vorschläge finden Sie auch das Gesamtangebot für Bankette. Sie können sich daraus selbst ein beliebiges Menü zusammenstellen.

Viel Vergnügen!



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## MENU RINDSFILET

---

PRO PERSON (p.P.) 96

### **B7 RINDSFILET TATAR (70 G)**

\*\*\*

### **RINDSFILET (200 G / MEDIUM GRILLIERT)**

Mashed Potato  
Marktgemüse  
Sauce Béarnaise

\*\*\*

### **KARAMELLISIERTE ANANASFILETS (AUS DEM HOLZOFEN) MIT VANILLE-RUM-KOKOS-SCHAUM UND JAMAICA GLACE**

## MENU FLAT IRON & BBQ-CHICKEN

---

p.P. 66

### **CALIFORNIA SALAT & BBQ CHICKEN**

Poulet-Spiess mit BBQ Sauce glasiert, Eisbergsalat, Mais, Croûtons & Cocktaildressing

\*\*\*

### **FLAT IRON (200G / MEDIUM GRILLIERT)**

Holzofen Bratkartoffeln  
Sautierte Zwiebeln  
Marktgemüse  
Kräuterbutter

\*\*\*

### **SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN UND HANFGLACE**



**BEEF7**  
— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## MENU USA BISON ENTRECÔTE

---

p.P. 90

### SIDESALAD MIT AHORNDRESSING, CROÛTONS UND CRISPY BACON STREIFEN

\*\*\*

### USA BISON ENTRECÔTE (200 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries (Pommes allumettes)

Marktgemüse

BBQ Sauce

\*\*\*

### HAUSGEMACHTER CHEESECAKE

## MENU ENTRECÔTE

---

p.P. 74

### KLEINER CAESAR SALAT

\*\*\*

### WOLOWINA ENTRECÔTE (200 G / MEDIUM GRILLIERT)

Pilz-Risotto mit Parmesan verfeinert

Marktgemüse

hausgemachter Fleischjus

\*\*\*

### HAUSGEMACHTES PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE UND SAISONALEN FRÜCHTEN



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## MENU ROASTBEEF

---

p.P. 83

### **B7 SHRIMPS COCKTAIL**

Pochierte Riesenkrevetten, Eisbergsalat, Cocktaildressing  
und hausgemachte Avocado-Mayonnaise

\*\*\*

### **ENTRECÔTE ROASTBEEF IN PFEFFERKRUSTE**

(200G / MEDIUM GRILLIERT)

Loaded Baked Potato mit Cheddar überbacken

Marktgemüse

Chimichurri

\*\*\*

### **OMELETTE NORVÉGIENE AUS DEM HOLZOFEN**

## MENU TOMAHAWK

---

p.P. 102

### **BLATTSALAT MIT FRENCHDRESSING, CROÛTONS UND EI**

\*\*\*

### **WOLOWINA CARRÉ (CA. 450 G / MEDIUM GRILLIERT)**

(Carré = Rinderrücken am Stück gegart)

B7 Fries

Marktgemüse

Knoblauchbutter

\*\*\*

### **BROWNIE MIT VANILLESAUCE**



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## MENU RIB-EYE

---

p.P. 70

**GRAVED-LACHS (MIT DILL, PFEFFER % RHEINBRAND-GIN GEBEIZT)  
MEERRETTICHRAHM, BUTTER UND TOAST**

\*\*\*

**PREMIUM RIB-EYE (200 G / MEDIUM GRILLIERT)**

Onion and Bacon Mashed Potato aus dem Holzofen

Marktgemüse

Pfeffersauce

\*\*\*

**KARAMELKÖPFLI NACH BEEF7 ART**

## MENU FLAT IRON

---

p.P. 76

**AVOCADO SUPPE MIT KRETTEN UND KORIANDER-PESTO**

\*\*\*

**FLAT IRON (CA. 200 G / MEDIUM GRILLIERT)**

B7 Spätzli

Marktgemüse

Bourbon-Rahmsauce

\*\*\*

**B7 DESSERTS VARIATION**

(CHEESECAKE/CREMA CATALANA/LAVA CAKE)



## FLEISCH-DEKLARATION

---

### **RIND UND POULET:**

Wir verwenden nur qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Schweiz. Unsere Metzger bieten uns Fleisch von Tieren, die artgerecht aufgezogen werden.

**RINDSFILET**

**AUSTRALIEN**

**BISON**

**USA**

**WOLOWINA**

**POLEN**

**LACHS**

**NORWEGEN (ZUCHT)**

**SHRIMPS**

**VIETNAM (ZUCHT)**



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## APÉRO UND HÄPPCHEN

---

Alle Preise verstehen sich pro Person und pro Stück

### SALZIGE SNACKS

B7 Nussmischung	2
Focaccia mit Olivenöl	4
Marinierte Oliven	3
Parmesan Möckli	2
Rohschinken	4

### KALTE HÄPPCHEN

Wrap Caprese	3
Wrap Chicken Caesar	4
Wrap Krevetten Cocktail	5
Crostini Bruschetta	3
Crostini Lachstatar	4
Crostini Rindstatar	5
Mini Club-Sandwich (Vegi)	3
Mini Club-Sandwich (Pulled Lachs)	4
Mini Club-Sandwich (Rind)	4
Tomaten-Mozzarella Spiessli	3

### WARME HÄPPCHEN

US Mini-Pizza	3
Entrecôte-Würfel mit Chimichurri	6
Lachs-Würfel mit Kräuterkruste überbacken	4
Meat Ball mit Pfeffersauce	3

### SÜSSE HÄPPCHEN

Saisonale Macaron	4
Mini-Brownie	3



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## SALADS & APPETIZER

---

*Vorspeise / Hauptgang*

<b>SAISONALE SUPPE</b>	7
<b>TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA</b>	14
<b>CAESAR-SALAT</b> Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	12 / 18
<b>CHICKEN-CAESAR-SALAT</b> mit Cajun-Pouletstreifen, knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	19 / 36
<b>B7-RINDSFILET-TATAR</b> mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	19 / 37
<b>GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS</b> Salatbukett, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	23
<b>BACON-SHRIMPS</b> Riesenkrevetten im Speckmantel mit BZ-Spezialsauce	19
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	9
<b>B7 KREVETTEN COCKTAIL</b>	19





# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## B7 SPECIALITIES

---

<b>PREMIUM RINDSFILET (200 G)</b>	49
pro zusätzliche 100 g	+ 24
<b>PREMIUM RIB EYE (300 G)</b>	43
pro zusätzliche 100 g	+ 13
<b>FLAT IRON STEAK</b>	
200 G	29
300 G	42
400 G	54
<b>BISON ENTRECÔTE (200 G)</b>	58
pro zusätzliche 100 g	+ 29
<b>WOLOWINA RIB STEAK (500 G)</b>	74
<b>WOLOWINA T-BONE (500 G)</b>	76
<b>WOLOWINA ENTRECÔTE (200G)</b>	36
pro zusätzliche 100g	+ 18

---

## FÜR 2 PERSONEN

<b>WOLOWINA TOMAHAWK (CA. 1000G)</b>	169
<b>PREMIUM BEEF SHORT RIB (CA. 1250G)</b>	98

---

## AUF ANFRAGE

WAGYU

JAPANISCHES KOBE

GANZES SPANFERKEL

TRUTHAHN

WILDSCHWEIN KEULE

LAMM GIGOT



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## SIDE ORDERS

---

<b>B7-FRIES MIT SALZ / TRÜFFELÖL</b> (Pommes allumettes)	7 / 9
<b>BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM</b>	7
<b>GLASIERTER MAISKOLBEN</b>	8
<b>BROKKOLI MIT MANDELSTIFTEN</b>	8
<b>MASH POTATOE</b> mit Röst- und Frühlingszwiebeln	7
<b>KRÄUTER-BROT</b>	6
<b>SOUTHERN CORN GRATIN</b> Mais, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Gewürze und Cheddar	6
<b>JACK DANIEL'S SMOCKY BACON MAC &amp; CHEESE</b>	8
<b>SIDE SALAD</b> Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico, Ahorn oder Caesar-Dressing	7
<b>B7-TOMATENSALAT</b> mit Balsamico-Dressing und Zwiebeln	6
<b>SIDES TO SHARE</b> (POMMES/BROKKOLI/MAISKOLBEN)	<b>AUF ANFRAGE</b>

## SAUCEN

---

<b>B7-CAFÉ DE PARIS</b>	3
<b>SAUCE BÉARNAISE</b>	3
<b>PFEFFERSAUCE MIT COGNAC</b>	3
<b>ROTES - CHIMICHURRI</b>	3
<b>KRÄUTERBUTTER</b>	3
<b>BBQ SAUCE</b>	3
<b>FÜNFERLEI-SAUCEN TO SHARE</b>	<b>AUF ANFRAGE</b>



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## SWEETS

---

<b>B7-CRÈMA CATALANA</b>	14
<b>SAISONALE SORBET-VARIATION</b>	12
<b>SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b> mit flüssigem Kern und Hanfglacé	12
<b>SPEKULATIUS CHEESECAKE</b> mit saisonaler Garnitur und Himbeer-Sauce	9



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## DEKLARATION

---

<b>RIND</b>	<b>SCHWEIZ</b>
<b>WOLOWINA-BEEF</b>	<b>POLEN</b>
<b>WAGYU *</b>	<b>AUSTRALIEN / USA / CHILE / JAPAN</b>
<b>KOBE BEEF</b>	<b>JAPAN</b>
<b>BISON</b>	<b>USA</b>

\*UNSER BISON UND WAGYU IST FREI VON ANTIBIOTIKA UND HORMONEN

<b>GEFLÜGEL</b>	<b>FRANKREICH</b>
<b>KRETTEN</b>	<b>VIETNAM (ZUCHT)</b>
<b>LACHS</b>	<b>NORWEGEN (ZUCHT)</b>

## GEWICHTSANGABEN

---

Die Gewichtsangaben beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe kommt es zu einem Gewichtsverlust von 10% bis 15%.

## ALLERGIEN

---

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden