



HERZLICH WILLKOMMEN

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.

Sie wählen die Grösse des Fleisches und wir garen diese nach Ihrem Wunsch. 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.

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

Viel Vergnügen!



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SALADS & APPETIZER

Vorspeise / Hauptgang

TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA 15

CAESAR-SALAT 13 / 19
Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips

CHICKEN-CAESAR-SALAT 19 / 37
mit Cajun-Pouletstreifen, knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips

SHRIMPS-CAESAR-SALAT 27 / 39
mit gebratenen Crevetten im Speck eingewickelt, knackigem Lattich, mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips

BACON-SHRIMPS 22
Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce

RINDSFILET-TATAR 23 / 41
Mariniert mit Olivenöl, Cornichons, Zwiebeln, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer serviert mit getoastetem Beschle Buura Brot und Butter

GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS 27
Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet

BEEF7 RINDSFILET CARPACCIO 26
Handgeschnittenes Rindsfilet, mariniert mit Petersilien-Knoblauchöl und Pfeffer-Mayonnaise

B7 FALSCHER SCHNECKEN 22 / 36
Rindsfilet Würfeln im Petersilie-Knoblauchbutter gebacken, mit Beschle Brot serviert



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

MEAT SPECIALITIES

SWISS MEAT

Unsere Metzger beliefern uns mit Fleisch von Tieren, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen wurden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung ist garantiert.

CHATEAUBRIAND (CA. 500 G) 126
mit B7-Fries und Sauce Béarnaise.

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak des Rindsfilets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.

PREMIUM RINDSFILET (200 G) 54
pro zusätzliche 100 g + 24

Das Rindsfilet hat die „feinste“ Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von etwa einhalb Jahre alten Tieren. Dieses Schweizer Filet zeichnet sich durch eine kräftige, rote Farbe und den typischen Rindfleischgeschmack aus, der von Kennern sehr geschätzt wird. Das Filet ist sehr „fettarm“ und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant. Mit diesem Stück gönnen Sie sich eine Portion Gaumenfreude aus der Schweiz.

PREMIUM RIB EYE (300 G) 46
pro zusätzliche 100 g + 14

Das Rib Eye, in der Schweiz auch als Hohrücken bekannt, ist das Zwischenstück zwischen dem Entrecôte und dem Hals. Das Rib Eye hat eine gröbere Muskelfaserstruktur als das Filet. Es ist mit intramuskulärem Fett durchzogen. Dies macht es besonders saftig, zart und schmackhaft.

FLAT IRON STEAK	200 G	32
	300 G	44
	400 G	58

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Struktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss. Das Flat Iron wird aus der Schulter geschnitten und ist schön marmoriert. Für diesen Special Cut entfernt man die innenliegende, waagrecht verlaufende Sehne. Dadurch erhält man Fleischstücke, die einem alten Bügeleisen ähnlichsehen. Daher stammt auch der Name Flat Iron.

Wir empfehlen das Steak MEDIUM zu geniessen.

LUMA

Im Luma-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 35 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares Aroma, welches zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

LUMA PORK HALS (250 G) 39

LUMA Pork steht für einzigartiges, gesundes Schweizer Schweinefleisch. Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen an Leinsamen gefüttert.



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

OVERSEASBEEF

AUS RINDSFILET CENTER CUT (MITTELSTÜCK) (CA. 150 G)

47

Die Diamantina-Grafschaft im Westen von Queensland ist bekannt dafür, dass es mit die besten Rinder aus Australien hervorbringt. Die Jungrinder, welche grösstenteils aus Black Angus und der Wagyu-Rasse bestehen, leben die meiste Zeit ihres Lebens auf den riesigen Weiden und ernähren sich von natürlichen Gräsern und Wildkräutern. Das Ergebnis ist ein hervorragender Geschmack und Zartheit.

WAGYU

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Es ist das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt. Anders als bei anderen Rindern, ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmässig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Das Filet ist nicht nur eine Delikatesse, es ist auch eine aussergewöhnliche Erfahrung.

WAGYU BEEF

Vorschlag der Woche! Steffi und ihr Team werden Sie gerne über den Cut der Woche (Gewicht/Herkunft und Preis) informieren.

BISON

Bisonfleisch hat die Eigenschaften von gutem Rindfleisch, schmeckt etwas intensiver, jedoch nicht nach Wild. Es ist dank den kurzen Fleischfasern sehr zart und enthält weniger Fett und Cholesterin als Rindfleisch. Die Anteile der langkettigen Fettsäuren sind, wie bei den meisten Wildtieren, geringer als im Rindfleisch. Die dunkelrote Farbe wird durch den höheren Gehalt an Eisen verursacht.

US BISON ENTRECÔTE (200 G)

pro zusätzliche 100 g

59

+ 29



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

EUROPEANBEEF

BEEF SECOND CUT BY B7

Vorschlag der Woche! Steffi und ihr Team werden Sie gerne über den Cut der Woche (Gewicht/Herkunft und Preis) informieren.

Wir suchen immer bei unseren Metzgern das Beste und schönste Stück Fleisch. Das Fleisch hat eine grobe Muskelstruktur und ist wunderbar saftig. Second Cuts haben eine äusserst aromatische Beef-Note. Die optimale Textur erreicht man bei der «Medium» Garstufe. Seien Sie gespannt!

WOLOWINA

Das Fleisch der Wolowina-Rinder, auch Wolow genannt, ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und ein Geschmackserlebnis.

WOLOWINA RIB-STEAK (CA. 500 G) 76

WOLOWINA TOMAHAWK (CA. 1000 G) 173

mit B7-Fries und einer Sauce nach Wahl.

Das Tomahawk-Steak ist ein besonderer Cut aus dem vorderen Rücken des Rindes. Es enthält den gesamten Rippenbogen und lässt die ursprüngliche Grösse des Tieres erahnen. Die Dicke der Knochen bestimmt auch die Dicke des Steaks.

BEEF7 IBERICO LUMA ENTRECÔTE (200 G) 74
pro zusätzliche 100 g +37

Diese einzigartigen Rinder wachsen in kleinen Herden in den Eichelwäldern der Region Salamanca in Spanien auf. Das Fleisch ist durch die Aufnahme von frischen Gräsern, Eicheln und Kräutern aussergewöhnlich aromatisch. Durch das kontrollierte Reifen am Knochen und der Veredelung durch den Edelschimmelpilz, wird es zu einer besonders zarten Delikatesse, welche seines Gleichen sucht. Für diese Delikatesse werden nur weibliche, langsam gewachsene Tiere der Rassen Morucha und Charra verwendet. Ihr Futter wird zu 100% regional produziert. Für die Qualität auf Weltklasse-Niveau sorgt die Veredelung durch das LUMA-Verfahren mittels Edelschimmelpilz.



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

GEFLÜGEL

POULET-SUPRÊME AN CAJUN (180 G) 27
Pouletbrust mariniert mit pikantem Cajun-Gewürz

FISCH

LACHSSTEAK (200 G) 33

SIDE ORDERS

B7-FRIES MIT SALZ / TRÜFFELÖL 7 / 9
(Pommes allumettes)

BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM 8

GLASIERTER MAISKOLBEN 8

BROKKOLI MIT MANDELSTIFTEN 8
Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet.

SIDE SALAD 7

B7-TOMATENSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING UND ZWIEBELN 7



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SAUCEN

B7-CAFÉ DE PARIS	3
SAUCE BÉARNAISE	3
PFEFFERSAUCE MIT COGNAC	3
ROTES - CHIMICHURRI	3
KRÄUTERBUTTER	3
B7-CHILISAUCE	3

PIMP UP YOUR STEAK

GRILLIERTE ENTENLEBER	14
GRILLIERTE KREVETTEN IM SPECKMANTEL MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT	15
	2

GARSTUFEN

BLUE RARE	30° C
RARE	40° C
MEDIUM RARE	50° C
MEDIUM	55° C
MEDIUM WELL	65° C
WELL DONE	70° C



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

SWEETS

B7-CRÈMA CATALANA	14
SAISONALE SORBET-VARIATION	12
SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern und Hanfglacé (15 Minuten Zubereitungszeit)	15
SPEKULATIUS CHEESECAKE mit saisonaler Garnitur und Himbeer-Sauce	11



DEKLARATION

RIND **SCHWEIZ**

WOLOWINA-BEEF **POLEN**

LUMA SCHWEIN **SCHWEIZ**

LUMA RIND IBERICO **SPANIEN**

RINDSFILET CC* **AUSTRALIEN**

***UNSER RINDSFILET CC AUSTRALIEN KANN MIT HORMONELLEN UND NICHT-HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.**

BISON* **USA**

***UNSER BISON UND WAGYU KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WERDEN SEIN.**

GEFLÜGEL **FRANKREICH**

KREVETTEN **INDIEN (ZUCHT)**

LACHS **NORWEGEN (ZUCHT)**

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.