



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

APÉRO- & MENUVORSCHLÄGE



Wir sind ein Steakhouse 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.

Zubereitet wird dieses auf dem eigens aus den USA eingeführten Grill mit Temperaturen über 350 Grad Celsius. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

**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 die individuelle Zusammenstellung.

Gerne beraten wir Sie auch vor Ort!



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

MENU FLAT IRON CHF 70

CALIFORNIA SALAT & BBQ CHICKEN
Eisbergsalat, Mais, Croûtons, BBQ-Pouletspiess
& Cocktaildressing

FLAT IRON
(200G / MEDIUM GRILLIERT)
Bratkartoffeln
Sautierte Zwiebeln
Marktgemüse
Kräuterbutter

**WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
MIT VANILLEGLACÉ**

MENU RIB-EYE CHF 76

GRAVED-LACHS HAUSGEBEIZT
Meerrettich-Rahm, Butter & Röstbrot

PREMIUM RIB EYE
(200 G / MEDIUM GRILLIERT)
Zwiebel- & Speck Mashed Potatoes
Marktgemüse
Pfeffersauce

KARAMELKÖPFLI BEEF7

MENU ENTRECÔTE CHF 77

KLEINER CAESAR SALAT

«HEREFORD» ENTRECÔTE (IRL)
(200 G / MEDIUM GRILLIERT)
Pilz-Risotto
Marktgemüse
Fleischjus

**HAUSGEMACHTES PANNA COTTA
MIT HIMBEERSAUCE
UND SAISONALEN FRÜCHTEN**

MENU DUETT CHF 88

B7 SHRIMPS COCKTAIL
Pochierte Riesenkrevetten, Eisbergsalat,
Cocktaildressing
& hausgemachte Avocado-Mayonnaise

**DUO VOM SCHWEIN & RIND
RIB EYE**
(JE 150 G / MEDIUM GEGRILLT)
B7 Fries
Marktgemüse
Sauce Foyot

B7-CREMA CATALANA



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

MENU BISON ENTRECÔTE CHF 93

MIX-SALAD

Croûtons, knusprige Speckstreifen
& Ahorndressing

USA BISON ENTRECÔTE (200 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries
Marktgemüse
B7 Café de Paris Sauce

HAUSGEMACHTER CHEESECAKE

MENU VEGETARISCH CHF 56

BLATTSALAT

Croûtons, Ei & Frenchdressing

VEGI-BURGER IM BESCHLE BUN

B7 Fries
Marktgemüse
Cocktailsauce

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN UND VANILLEGLACÉ

MENU TOMAHAWK

CHF 108

BLATTSALAT

Croûtons, Ei & Frenchdressing

WOLOWINA CARRÉ

(CA. 450 G / MEDIUM GRILLIERT)
(Carré = Rinderrücken am Stück gegart)

B7 Fries
Marktgemüse
Sauce Béarnaise

BROWNIE MIT VANILLESAUCE

MENU «TO SHARE» CHF 84

SUPPE IM TOPF

CEASAR SALAD IN DER SCHÜSSEL

ENTRECÔTE ROASTBEEF AM STÜCK (200 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries
Marktgemüse
B7 Café de Paris

DESSERTVARIATION MINIATURE PANNA COTTA, BROWNIE & CHEESECAKE

*“TO SHARE” – ALLES IST IN SCHÜSSELN
& AUF PLATTEN ZUM TEILEN ANGERICHTET*



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

APÉRO-HÄPPCHEN

Alle Preise verstehen sich pro Person

SALZIGE SNACKS

B7 Nussmischung	2
Focaccia mit Olivenöl	4
Marinierte Oliven	3
Parmesan Möckli	2
Rohschinken	4
Gegrillte Austern	8

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

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

SÜSSE HÄPPCHEN

Saisonale Macarons	4
Mini-Brownie	3



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SALADS & APPETIZER

SAISONALE SUPPE	9
TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA	15
BACON-SHRIMPS Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce	22
B7 KREVETTEN COCKTAIL	22
CAESAR-SALAT Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	13
	mit Chicken 19
	mit Shrimps 27
B7-RINDSFILET-TATAR mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	23
GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	25
LACHSTATAR MIT RÖSTBROT	25
RINDSFILET CARPACCIO	26
VORSPEISE «TO SHARE» AUF ANFRAGE	ZU DEFINIEREN



BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

BEEF7 HAUPTGÄNGE

PREMIUM RINDSFILET (200 G)	54
PREMIUM RIB EYE (300 G)	46
FLAT IRON STEAK (400 G)	58
BISON ENTRECÔTE (200 G)	59
WOLOWINA RIB STEAK (500 G)	76
WOLOWINA T-BONE (500 G)	79
DUO VOM SWISS SCHWEIN & RIND RIB EYE (JE 150G)	44

VEGI-BURGER IM BESCHLE BUN 34

ENTRECÔTE ROASTBEEF «TO SHARE» (200G) 39

NO.1 - "TO SHARE"
PLATTE MIT RIB EYE / FLAT IRON / LUMA PORK HALS (300 G) 62
BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)
FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE

NO.2 - "TO SHARE"
PLATTE MIT RIB EYE / FLAT IRON / RINDSFILET CENTRE CUT (300 G) 79
BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)
FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE

NO.3 - "TO SHARE" SURF & TURF
PLATTE MIT WOLOWINA TOMAHAWK / BACON SHRIMP / RIB EYE /
FLAT IRON / LUMA PORK HALS (CA. 420 G) 96
BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)
FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

AUF ANFRAGE

WAGYU

JAPANISCHES KOBE

CHATEAU BRIAND

DRY AGED RIB EYE / DRY AGED ENTRECÔTE

LUMA

LUMA PORK

SIDE ORDERS

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

BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM 8

GLASIRTER MAISKOLBEN 6

BROKKOLI MIT MANDELSTIFTEN 8

SIDES "TO SHARE" (POMMES ALLUMETTES/BROKKOLI/MAISKOLBEN) 10

SIDES AUF ANFRAGE

SPÄTZLI / KARTOFFELGRATIN / MASHED POTATOES

SAUCEN

B7-CAFÉ DE PARIS 3

SAUCE BÉARNAISE 3

PFEFFERSAUCE MIT COGNAC 3

ROTES CHIMICHURRI 3

KRÄUTERBUTTER 3

FÜNFERLEI-SAUCEN «TO SHARE»

CAFÉ DE PARIS / CHIMICHURRI / KRÄUTERBUTTER / BÉARNAISE / PFEFFERSAUCE 5



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

SWEETS

B7-CREMA CATALANA	14
SAISONALE SORBET-VARIATION	12
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Vanilleglacé	15
SPEKULATIUS CHEESECAKE	11
BROWNIE MIT VANILLESAUCE	9
KARAMELKÖPFLI BEEF7	11
DESSERTVARIATION MINIATURE "TO SHARE" Panna Cotta, Brownie & Cheesecake	16

EXTRAS

BEEF7 GEWÜRZMISCHUNG ALS IHR GIVE AWAY FÜR IHRE GÄSTE	7
--	---



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

DEKLARATION

RIND

SCHWEIZ

HEREFORD ENTRECÔTE

IRLAND

WOLOWINA-BEEF

POLEN

WAGYU *

AUSTRALIEN / USA / CHILE / JAPAN

KOBE BEEF

JAPAN

BISON *

USA

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

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 unsere Mitarbeiter im Service sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Bestenfalls teilen Sie uns diese im Vorfeld mit.

AGB'S

Bitte beachten Sie, dass:

Alle Preise in Schweizer Franken, pro Person und inklusive 7.7% MwSt.



BEEF7

— PREMIUM —
STEAKHOUSE & BAR

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes:
 - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
 - ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von bis zu 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
 - ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 100.00 verrechnen