



# 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 76

---

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

\*\*\*

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

\*\*\*

**WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
MIT VANILLEGLACÉ**

## MENU ENTRECÔTE CHF 86

---

**KLEINER CAESAR SALAT**

\*\*\*

**ENTRECÔTE CENTERCUT**  
**(200 G / MEDIUM GRILLIERT)**  
Pilz-Risotto  
Marktgemüse  
Fleischjus

\*\*\*

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

## MENU RIB-EYE CHF 83

---

**RINDSFILET CARPACCIO**  
Pfeffermayonnaise, Petersilienöl

\*\*\*

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

\*\*\*

**SCHOKOLADEN MOUSSE BEEF7**

## MENU DUETT CHF 90

---

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

\*\*\*

**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 CHF 104

---

### MIX-SALAD

Croûtons, knusprige Speckstreifen  
& Ahorndressing

\*\*\*

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

B7 Fries  
Marktgemüse  
B7 Café de Paris Sauce

\*\*\*

### HAUSGEMACHTER CHEESECAKE

## MENU BUTCHER CHF 96

---

### BLATTSALAT

Croûtons, Speck & Frenchdressing

\*\*\*

### B7 BAVETTE TATAR

mit Brot und Butter

\*\*\*

### SECOND CUT TRIO (JEWEILS 100 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries  
Marktgemüse  
Sauce Béarnaise

\*\*\*

### BROWNIE MIT VANILLESAUCE

## MENU VEGETARISCH CHF 57

---

### GEGRILLTE JUNGE KARROTEN

Kichererbsen Püree, rassiges Kräuteröl & Burrata

\*\*\*

### FRISCHE NUDELN AN TRÜFFELSCHAUMSAUCE

Broccoli Röschen  
Pinienkerne  
Parmesan-chips

\*\*\*

### PAWLOWA NEW YORK-STYLE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

## MENU «TO SHARE» CHF 86

---

### 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

## MENU SECOND CUT CHF 92

---

### BACON-SHRIMPS

Riesenkrevetten im Speckmantel & B7-Dressing

\*\*\*

### TERES MAJOR & FLAP (CA. 300 G/ MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries  
Marktgemüse  
Sauce Foyot

\*\*\*

### MARRONI LAVACAKE MIT WALDHONIGGLACÉ

## MENU T-BONE CHF 119

---

### BLATTSALAT

Croûtons, Speck & Frenchdressing

\*\*\*

### T-BONE (CA. 500 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries  
Marktgemüse  
Pfeffersauce

\*\*\*

### HASELNUSSGLACÉ, PRALINÉ-ZA- BAIONE MIT WEISSEN TRÜFFELÖL- PERLEN

## MENU VEGAN CHF 55

---

### AVOCADO SUPPE

Guacamole-Style

\*\*\*

### GEGRILLTES AUBERGINEN-STEAK

Chimichurri  
Rotes Linsen-Pancake  
Spinat

\*\*\*

### SORBET VARIATION MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

## MENU FILET CHF 93

---

### RINDSFILET TATAKI

Miso-Sesam Marinade, Rettichsalat

\*\*\*

### RINDSFILET MÉDAILLONS (CA. 200 G / MEDIUM GRILLIERT)

B7 Fries  
Marktgemüse  
Sauce Béarnaise

\*\*\*

### PISTAZIENCAKE MIT FLÜSSIGEM KERN UND HIMBEERENSORBET



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## APÉRO-HÄPPCHEN

---

Alle Preise verstehen sich pro Person

### SALZIGE SNACKS

B7 Nussmischung	3
Focaccia mit Olivenöl und Sauerrahm	5
Geschmorte Karotten mit Kümmel	3
AOP-Gruyère Würfel	3
Jamón Serrano	4
Austern	7

### KALTE HÄPPCHEN

Focaccia Sandwich Caprese	4
Focaccia Sandwich Chicken Caesar	4
Focaccia Sandwich Crevetten Cocktail	5

Crostini Bruschetta	3
Crostini Lachstatar	4
Crostini Rindstatar	5

Mini Club-Sandwich (Vegi)	4
Mini Club-Sandwich (Pulled Lachs)	4
Mini Club-Sandwich (Rind)	4

Spiessli mit Feta & Grillgemüse	3
Spiessli mit Tri Tip Roast & Zwiebel-Pickles	5

### WARME HÄPPCHEN

Hausgemachte Mini-Pizza	3
B7 Roastbeef-Röllchen mit Chimichurri	5
Bacon Shrimps	5
Meat Balls mit Pfeffersauce	3
Gegrillte Austern	8

### SÜSSE HÄPPCHEN

Saisonale Macarons	4
Mousse au Chocolat	4
Mini-Brownie	4



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## SALADS & APPETIZER

---

<b>SAISONALE SUPPE</b>	9
<b>TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA</b>	16
<b>BACON-SHRIMPS</b> Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce	23
<b>B7 KREVETTEN COCKTAIL</b>	22
<b>CAESAR-SALAT</b> Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	14
	<b>mit Chicken</b> 19
	<b>mit Shrimps</b> 27
<b>B7-RINDSFILET-TATAR</b> mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	24
<b>GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS</b> Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	30
<b>LACHSTATAR MIT RÖSTBROT</b>	23
<b>RINDSFILET CARPACCIO</b>	26
<b>VORSPEISE «TO SHARE» AUF ANFRAGE</b>	<b>ZU DEFINIEREN</b>



# BEEF7

PREMIUM  
STEAKHOUSE & BAR

## BEEF7 HAUPTGÄNGE

---

<b>PREMIUM RINDSFILET (200 G)</b>	<b>58</b>
<b>PREMIUM RIB EYE (300 G)</b>	<b>49</b>
<b>FLAT IRON STEAK (400 G)</b>	<b>64</b>
<b>BISON ENTRECÔTE (200 G)</b>	<b>64</b>
<b>WOLOWINA RIB STEAK (500 G)</b>	<b>85</b>
<b>DUO VOM SWISS SCHWEIN &amp; RIND RIB EYE (JE 150G)</b>	<b>44</b>
<b>VEGI-BURGER IM BESCHLE BUN</b>	<b>34</b>
<b>VEGETARISCHE-/ VEGANE VORSCHLÄGE AUF ANFRAGE</b>	
<b>ENTRECÔTE ROASTBEEF «TO SHARE» (200G)</b>	<b>41</b>
<b>NO.1 - "TO SHARE"</b>	
<b>PLATTE MIT RIB EYE / FLAT IRON / LUMA PORK HALS (300 G)</b>	<b>64</b>
<b>BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)</b>	
<b>FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE</b>	
<b>NO.2 - "TO SHARE"</b>	
<b>PLATTE MIT RIB EYE / FLAT IRON / RINDSFILET CENTRE CUT (300 G)</b>	<b>81</b>
<b>BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)</b>	
<b>FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE</b>	
<b>NO.3 - "TO SHARE" SURF &amp; TURF</b>	
<b>PLATTE MIT WOLOWINA COTE DE BOEUF / BACON SHRIMP / RIB EYE / FLAT IRON / LUMA PORK HALS (CA. 420 G)</b>	<b>91</b>
<b>BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN)</b>	
<b>FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE</b>	



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## AUF ANFRAGE

---

WAGYU / JAPANISCHES KOBE / JAPANISCHES WAGYU

CHATEAU BRIAND

DRY AGED RIB EYE / DRY AGED ENTRECÔTE

SECOND CUT

LUMA

LUMA PORK

## SIDE ORDERS

---

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

BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM 8

GLASIERTER MAISKOLBEN 9

BROKKOLI MIT MANDELSTIFTEN 8

**SIDES "TO SHARE" (POMMES ALLUMETTES/BROKKOLI/MAISKOLBEN) 11**

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

**SAUCEN «TO SHARE»**

CAFÉ DE PARIS / CHIMICHURRI / KRÄUTERBUTTER / BÉARNAISE / PFEFFERSAUCE / CHILI 6



# BEEF7

— PREMIUM —  
STEAKHOUSE & BAR

## SWEETS

---

<b>B7-CREMA CATALANA</b>	14
<b>SAISONALE SORBET-VARIATION</b>	12
<b>WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Vanilleglacé</b>	15
<b>SPEKULATIUS CHEESECAKE</b>	13
<b>BROWNIE MIT VANILLESAUCE</b>	9
<b>KARAMELKÖPFLI BEEF7</b>	11
<b>PAWLOWA NEW YORK-STYLE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN</b>	13
<b>SCHOKOLADEN MOUSSE BEEF7</b>	13
<b>“BABA AU RHUM”</b>	13
<b>DESSERTVARIATION MINIATURE “TO SHARE” Panna Cotta, Brownie &amp; Cheesecake</b>	16

## EXTRAS

---

<b>BEEF7 GEWÜRZMISCHUNG ALS IHR GIVE AWAY FÜR IHRE GÄSTE</b>	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 / EU / HUNGARN**

**KREVETTEN**

**BANGLADESCH (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:

- ❖ 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)
  - ❖ 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