BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

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 präzis. 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 16

CAESAR SALAD 14 / 19
Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing,
Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips

CHICKEN CAESAR SALAD 19 / 37
Mit würzigen Cajun-Pouletstreifen

SHRIMPS CAESAR SALAD 27 / 39
Mit Riesenkrevetten im Speckmantel

MARKBEIN AUS DEM OFEN (10 Minuten Zubereitungszeit) 16

BACON-SHRIMPS 23
Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce

RINDSFILET-TATAR HANDGESCHNITTEN 24 / 42
Mariniert mit Olivenöl, Cornichons, Zwiebeln, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer
serviert mit getoastetem Beschle Buura Brot und Butter

Pimp your Tatar:
1 cl Cognac Frapin XO 4
1 cl Whisky Nikka 4
1 cl Grappa Moscato Marolo 4

GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS 30
Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet

B7 RINDSFILET CARPACCIO 26
Handgeschnittenes Rindsfilet, mariniert mit Petersilien-Knoblauchöl und Pfeffer-Mayonnaise

B7 FALSCHE SCHNECKEN 22 / 36
Rindsfilet-Würfel in Petersilien-Knoblauchbutter gebacken, mit Beschle Buura Brot serviert

HOKKAIDO KÜRBISSUPPE 8
Mit Sauerrahm, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SWISS BEEF

PRIME CUTS

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) 129

mit B7-Fries und Sauce Béarnaise

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

PREMIUM RINDSFILET (200 G) 58

pro zusätzliche 100 g + 24

Das Rindsfilet hat die „feinste" Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von etwa eineinhalb Jahre alten Tieren. Dieses Schweizer Filet zeichnet sich durch eine kräftige, rote Farbe und dem 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) 49

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.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

BUTCHERS CUTS

JENZER METZGEREI × BEEF7

Alles begann mit einer einfachen Frage:

Warum kennen wir beim Steakgenuss fast nur Filet und Entrecôte?

Aus dieser Frage wurde eine Idee – und daraus eine Partnerschaft.

JENZER METZGEREI × BEEF7 steht für den Mut, neue Wege zu gehen und Fleisch neu zu denken. Für Steaks, die überraschen. Für Cuts, die lange im Schatten standen und nun ins Rampenlicht treten.

Beef7 bringt außergewöhnliche Fleischstücke aus den besten Regionen der Welt: Fleisch mit Charakter, Herkunft und Geschichte. Gemeinsam entdecken wir Cuts, die mit intensiven Aromen, beeindruckender Saftigkeit und einer ganz eigenen Textur begeistern. Ein einziger Biss genügt – und vertrauter Genuss wird zu einem neuen Erlebnis. Doch wahre Qualität beginnt lange vor dem Teller. Die Jenzer Metzgerei bringt jahrzehntelange Erfahrung, handwerkliches Können und eine tiefe Verbundenheit zur Region ein. Tierwohl, ökologische Verantwortung und höchste Fleischqualität sind hier keine Trends, sondern Überzeugung.

Diese Partnerschaft erzählt die Geschichte eines bewussten Fleischgenusses: weniger Mainstream, mehr Respekt vor dem Produkt. Nachhaltig gedacht, ehrlich verarbeitet und mit Leidenschaft präsentiert.

JENZER METZGEREI × BEEF7

...für alle, die Fleisch nicht nur essen, sondern erleben wollen.

ALTE-BASELBIETER-KUH ENTRECÔTE (200G) 64

30 Tage Dry-Aged

FREILANDSÄULI METZGER KOTELLET

Knochen gereift. Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut des Gewichts und Preis informieren.

"JENZER'S" BUTCHER CUTS

BUTCHER CUT OF THE DAY

Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche informieren.

Die Butcher Cuts haben eine schöne, grobe Muskelstruktur und sind äusserst saftig. Sie haben zudem einen unglaublich aromatischen Fleisch-Geschmack. Der Chefkoch empfiehlt eine Garstufe medium. Seien sie gespannt!

Wir beziehen stets die besten Fleischstücke bei der Metzgerei Jenzer-Natura-Qualität!

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

OVERSEAS BEEF

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

Unser Service Team wird 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.

CUT OF THE DAY

Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche informieren.

OJO DE AGUA – ARGENTINISCHES BEEF

Unser argentinisches Beef stammt von Hereford-& Black Angus-Rindern, die auf den weitläufigen Weiden Argentiniens unter besten Bedingungen aufwachsen. In der stressfreien Haltung und durch das einzigartige Klima entwickeln die Tiere Fleisch von unvergleichlicher Saftigkeit und feiner Marmorierung – ein wahrer Genuss für alle, die Steak lieben.

STEAK OF THE DAY

Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche informieren – lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse!

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

EUROPEAN BEEF

BEEF SPECIALITIES BY BEEF7

Empfehlung der Woche! Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche informieren.

Wir suchen immer bei unseren Metzgern das beste und schönste Stück Fleisch.

Seien Sie gespannt!

IRISCHES ANGUS BEEF

Unser Irish-Angus-Beef überzeugt durch seine Zartheit. Durch das Wet-Aging Verfahren, bleibt das Fleisch besonders saftig und entwickelt ein grossartiges Rinder-Aroma und wahrhaftiges Geschmackserlebnis.

T-BONE-STEAK

Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche (Gewicht und Preis) informieren.

WOLOWINA

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

WOLOWINA RIB-STEAK (CA. 500 G) 85

WOLOWINA CÔTE DE BOEUF

mit B7-Fries und einer Sauce nach Wahl

Unser Service Team wird Sie gerne über den Cut der Woche (Gewicht/Herkunft und Preis) informieren.

Ein kraftvolles Stück Fleisch mit Charakter: Das Côte de Boeuf wird aus dem besten Teil des vorderen Rückens des Rinds geschnitten und bleibt am Knochen. Durch die Reifung am Knochen entwickelt sich ein intensives Aroma und eine zarte Textur – mehr Geschmack und Saftigkeit. Ideal für alle, die den puren, unverfälschten Fleischgeschmack zu schätzen wissen – hochwertig, kompromisslos, aromatisch.

IRISH NATURE RINDSFILET CC (MITTELSTÜCK) (CA. 150 G) 49

Die irische Landwirtschaftsproduktion basiert auf einem Netzwerk aus 120'000 hauptsächlich kleineren landwirtschaftlichen Betrieben. Diese Farmen wurden über die Jahrhunderte von Generation zu Generation weitergegeben, genau wie das Handwerk und die Liebe zur Viehzucht. Rinder sind Irlands bevorzugte Weidetiere – sie sind der Kern der irischen Landwirtschaft. Wie der Name schon andeutet, vermittelt die Marke «Irish Nature» den ganzen Geschmack und die Authentizität der irischen Natur.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

ALTERNATIVE TO BEEF

GEFLÜGEL

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

PORK

LUMA PORK HALS (250 G) 43
LUMA Pork steht für einzigartiges, gesundes Schweizer Schweinefleisch. Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen an Leinsamen gefüttert. 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.

FISCH

LACHSSTEAK (200 G) 33

VEGI

PLANTED STEAK (120 G / VEGAN) 26

VEGI BURGER (120 G) 34
mit Cheddar überbacken und Zündholzpommes

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SIDE ORDERS

B7-FRIES MIT SALZ (Pommes Allumettes) 7

TRÜFFELFRIES 9
(Pommes Allumettes mit aromatisiertem Olivenöl & weissem Trüffel und Salz)

BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM 8

GLASIERTER MAISKOLBEN 9

BROKKOLI MIT GERÖSTETEN MANDELN 8
Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet.

SIDE SALAD 7

B7-TOMATENSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING UND ZWIEBELN 7

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

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
SCHARFE HARISSA « HAUSGEMACHT »	3

PIMP UP YOUR STEAK

MARKBEIN AUS DEM OFEN (10 Minuten Zubereitungszeit)	16
GRILLIERTE ENTENLEBER	16
GRILLIERTE KREVETTEN IM SPECKMANTEL	15
MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT	2

GARSTUFEN

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

SWEETS

B7-CRÈMA CATALANA 14

SAISONALE SORBET-VARIATION 12

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
mit flüssigem Kern und Hanfglacé
(15 Minuten Zubereitungszeit)

SPEKULATIUS CHEESECAKE 13
mit Caramel-Sauce und Schokoladen Chips

BEEF7 AFFOGATO 9

"MOUSSE AU CHOCOLAT" 13

TAGESDESSERT

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

BEEF7

PREMIUM
STEAKHOUSE & BAR

DEKLARATION

RIND + BUTCHER CUTS	**SCHWEIZ**
WOLOWINA-BEEF	**POLEN**
LUMA SCHWEIN	**SCHWEIZ**
RINDSFILET CC + T-BONE	**IRLAND**
OJO DE AGUA	**ARGENTINIEN**
BISON*	**KANADA**

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

GEFLÜGEL	**FRANKREICH / EU**
KREVETTEN	**BANGLADESCH (ZUCHT)**
LACHS	**NORWEGEN (ZUCHT)**
SCHOKOLADENKÜCHLEIN	**FRANKREICH**
MINIBAGUETTE / BUURA BROT	**SCHWEIZ**

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.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.