



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!

SALADS & APPETIZER

Vorspeise / Hauptgang

TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA	16
CAESAR-SALAT Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	14 / 19
CHICKEN-CAESAR-SALAT mit Cajun-Pouletstreifen, knackigem Lattich, klassischem Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	19 / 37
SHRIMPS-CAESAR-SALAT mit gebratenen Krevetten im Speck eingewickelt, knackigem Lattich, klassischem Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	27 / 39
BACON-SHRIMPS Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce	23
RINDSFILET-TATAR 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 1 cl Whisky Nikka 1 cl Grappa Moscato Marolo	24 / 42 4 4 4
GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	30
B7 RINDSFILET CARPACCIO Handgeschnittenes Rindsfilet, mariniert mit Petersilien-Knoblauchöl und Pfeffer-Mayonnaise	26
B7 FALSCHES SCHNECKEN Rindsfilet-Würfel in Petersilien-Knoblauchbutter gebacken, mit Beschle Buura Brot serviert	22 / 36

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 Rindsteak hat die „feinste“ Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von etwa ein- bis zwei 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)

48

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.

SECOND CUTS

FLAT IRON STEAK

200 G

33

400 G

59

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.

SECOND CUT OF THE DAY

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

Die Second 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 unseren Metzgern!

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.

US BISON ENTRECÔTE (200 G)

pro zusätzliche 100 g

59

+ 29

TAURUS GOLD ANGUS/HEREFORD RIB-EYE

Unser Hereford- und Angus-Rindfleisch stammt aus den weitläufigen Weiden Uruguays, wo die Tiere unter besten Bedingungen aufwachsen. Mehr als 200 Tage Getreidefütterung sorgen für eine besonders zarte Struktur und einen intensiven Geschmack. Durch die stressfreie Haltung und das einzigartige Klima entwickelt das Fleisch seine unverwechselbare Saftigkeit und feine Marmorierung – ein Genuss für echte Steakliebhaber.

URUGUAY TAURUS RIB-EYE (300 G)

81

EUROPEAN BEEF

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.



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 (PRO 100G)

19

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)

79

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.

BEEF7 IBERICO LUMA ENTRECÔTE (200 G)

74

pro zusätzliche 100 g

+37

Diese einzigartigen Rinder wachsen in kleinen Herden in den Eichenwäldern 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.

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

Zusätzlich haben wir immer eine Wochen-Empfehlung!
Unser Service Team wird Sie gerne informieren.



SIDE ORDERS

B7-FRIES MIT SALZ (Pommes Allumettes)	7
TRÜFFELFRIES (Pommes Allumettes mit Trüffelöl und Salz))	9
BAKED POTATOE MIT SAUERRAHM	8
GLASierter MAISKOLBEN	9
BROKKOLI MIT MANDELSTIFTEN Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet.	8
SIDE SALAD	7
B7-TOMATENSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING UND ZWIEBELN	7

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	16
GRILLIERTE KREVTEN 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



SWEETS

B7-CRÈMA CATALANA 14

SAISONALE SORBET-VARIATION 12

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

SPEKULATIUS CHEESECAKE 11
mit Caramel-Sauce und Schokoladen Chips

TAGESDESSERT

DEKLARATION

RIND

SCHWEIZ

WOLOWINA-BEEF

POLEN

LUMA SCHWEIN

SCHWEIZ

LUMA RIND IBERICO

SPANIEN

RINDSFILET CC + T-BONE

IRLAND

TAURUS

URUGAY

BISON*

USA

*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.