



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 73

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 85

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 79

RINDSFILET CARPACCIO

Pfeffermayonnaise, Petersilienöl

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

SCHOKOLADEN MOUSSE BEEF7

MENU DUETT CHF 84

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 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 WOLOWINA CHF 104

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 VEGETARISCH CHF 57

GEGRILLTE JUNGE KARROTEN

Kichererbsen Püree, rassiges Kräuteröl & Burrata

**FRISCHE NUDELN
AN TRÜFFELSCHAUMSAUCE**

Broccoli Röschen
Pinienkerne
Parmesanchips

**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 99

BACON-SHRIMPS

Riesenkrevetten im Speckmantel & B7-Dressing

TERES MAJOR & SECRETO
(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 86

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

SAISONALE SUPPE	9
TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA	16
BACON-SHRIMPS Riesenkrevetten im Speckmantel mit B7-Spezialsauce	23
B7 KREVETTEN COCKTAIL	22
CAESAR-SALAT Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	14
	mit Chicken 19
	mit Shrimps 27
B7-RINDSFILET-TATAR mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	24
GEGRILLTE ENTENLEBER-MEDAILLONS Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	29
LACHSTATAR MIT RÖSTBROT	23
RINDSFILET CARPACCIO	26
VORSPEISE «TO SHARE» AUF ANFRAGE	ZU DEFINIEREN

BEEF7 HAUPTGÄNGE

PREMIUM RINDSFILET (200 G)	56
PREMIUM RIB EYE (300 G)	48
FLAT IRON STEAK (400 G)	59
BISON ENTRECÔTE (200 G)	59
WOLOWINA RIB STEAK (500 G)	76
DUO VOM SWISS SCHWEIN & RIND RIB EYE (JE 150G)	44
VEGI-BURGER IM BESCHLE BUN	34
VEGETARISCHE-/ VEGANE VORSCHLÄGE AUF ANFRAGE	
ENTRECÔTE ROASTBEEF «TO SHARE» (200G)	41
NO.1 - "TO SHARE"	
PLATTE MIT RIB EYE / FLAT IRON / LUMA PORK HALS (300 G)	64
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)	81
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)	89
BEILAGE TO SHARE (B7 POMMES / BROKKOLI / MAISKOLBEN) FÜNFERLEI SAUCEN TO SHARE	



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

B7-CREMA CATALANA	14
SAISONALE SORBET-VARIATION	12
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit Vanilleglacé	15
SPEKULATIUS CHEESECAKE	11
BROWNIE MIT VANILLESAUCE	9
KARAMELKÖPFLI BEEF7	11
PAWLOWA NEW YORK-STYLE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN	13
SCHOKOLADEN MOUSSE BEEF7	13
KÄSETELLER MIT GARNITUR	18
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 / 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