

APÉRITIF

NEGRONI Gin, Martini Rosso, Campari	16
NEGRONI SBAGLIATO Martini Rosso, Campari, Prosecco	16
LILLET PINK GRAPEFRUIT Lillet Rose, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit, Limettensaft	15
KIR ROYAL Crème de Cassis, Louis Roederer	17
BELLINI Prosecco, Pfirsich Mark	12
ACAI COOLER FAIR. Acai Likör, Ginger Ale, Limettensaft	15
ORANGE SPRITZ (alkoholfrei) Monin Orange Spritz, Limettensaft, Ginger Ale	9.50
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER Reims, Champagne AC, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	18 ^{1 DL}

VORSPEISEN

	SMALL	REG.
DIP PLATE Hummus, Guacamole, Aioli, Oliven	11.50	20
CHARCUTERIE gemischte Platte mit Fleisch & Käse (ab 2 - 3 Personen)		32
TOMATO SOUP verfeinert mit Knut Hansen Gin	9.50	
GARDEN SALAD Kopfsalat, Radieschen, Schnittlauch		12
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Parmesan, Yuzu-Vinaigrette	12.50	
BOHEMIAN SALAD Blattsalate, Avocado, Ei, Tomaten, Granatapfel mit Pouletbrust (SUI)	15.50	+11
mit grillierten Crevetten (VNM)		+13
Unsere hausgemachten Salatdressings: Italian, French, Yuzu Vinaigrette		
BEETROOT CARPACCIO Randen Carpaccio, warmer Ziegenfrischkäse, Thymian-Honig, karamellisierte Baumnüsse, Fenchel Crunch	16.50	
SCALLOPS grillierte Jakobsmuscheln (JPN), Erbsenpüree, Speckchips		18

TATARES

ANGUS BEEF TARTARE Rindstatar* (ARG), geröstetes Hausbrot	80G 120G 23 35
SALMON TARTARE Lachstatar, Crème fraîche, Gurken, Dill, geröstetes Hausbrot	80G 120G 21.50 32



SCAN FOR
ENGLISH MENU

* KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIOLOGISCHEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN

HERKUNFT: LACHS (NORDOST-ATLANTIK), RIESENKREVTEN (VIETNAM)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN IM ANGEBOT GIBT IHNEN UNSER SERVICE TEAM GERNE AUSKUNFT.

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.

HAUPTSPEISEN

SOLE MEUNIÈRE grosse Seezunge ca. 450 g (NLD), gebraten mit Nussbutter & einer Beilage nach Wahl	54
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (NLD), Weisswein, Gemüsejulienne, Safran, Pommes Frites	33
BOUILLABAISSÉ «LA BOHÈME» französische Fischsuppe, Muscheln, Lachs, Seezunge, Jakobsmuschel, Safran, Fenchel, Wurzelgemüse	36
SPAGHETTI VONGOLE kräftige Tomatenspaghetti, Venusmuscheln (ITA), Kräuter	36
KING OYSTER MUSHROOMS (vegan) grillierte braune Kräuterseitlinge, Sellerie-Macadamia-Püree, Federkohlchips	32
HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI (vegetarisch) hausgemachte Pilzravioli, schwarze Trüffelbutter, frittierte Kräuter	29
POT AU FEU Siedfleisch 160g (SUI), Gemüse, Kartoffeln, Meerrettich	33
CHICKEN PAILLARD grillierte dünne Pouletbrust (SUI), Rucola, Kräuteröl	34.50
STEAK ET FRITES Black Angus Entrecôte* 200g (ARG), Café de Paris, Pommes Frites	39
STEAK AU POIVRE Black Angus Entrecôte* 280g (ARG) mit Pfeffer-Hollandaise, Pommes Frites	55
DRY AGED BOHEMIA BURGER Dry Aged Beef* 160g (ARG), Brioche Bun, Speck, rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes Frites	39
FILET MIGNON Black Angus Beef Filet* (ARG) mit einer Beilage & einer Sauce nach Wahl	140 G 200 G 47 59

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) am Stück gebraten 450g mit einer Beilage & einer Sauce nach Wahl	PRO P. 59
---	--------------

BLACK ANGUS DRY AGED*

Im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt.

Grosse Stücke zum Teilen, wie z.B.:

T-BONE | PORTERHOUSE | CÔTE DE BOEUF | TOMAHAWK
PER 100 G NACH TAGESANGEBOT

Wir grillieren alle Gerichte auf unserem Argentinischen Holzgrill.

Beachten Sie auch unsere wechselnde Saisonkarte und unsere Lunchmenüs.

BEILAGEN — 7.50

POMMES FRITES | GRILLGEMÜSE |
SELLERIE-MACADAMIA-PÜREE |
SPINAT | BRATKARTOFFELN |
GRÜNER BEILAGENSALAT |
TRÜFFEL POMMES FRITES +2.50

SAUCEN — 4

ROTWEINJUS | BÉARNAISE |
CAFÉ DE PARIS | CHIMICHURRI |
MEERRETTICH