

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	<small>SMALL</small> 11.50 <small>REG.</small> 20
BUTCHER'S BOARD Prosciutto di Parma, Chorizo (CH), Salami (I), Roastbeef* (ARG)	<small>SMALL</small> 21.50 <small>REG.</small> 38
BOHEMIA BOARD Mix of Baker's and Butcher's	<small>SMALL</small> 21.50 <small>REG.</small> 38

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

TOMATO SOUP verfeinert mit Knut Hansen Gin	9.50
---	------

STARTERS & SALADS

ARTICHOKE SALAD (VEGAN AUF WUNSCH) mit Favebohnen, Rucola, Kalamansi-Citronette	16
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu-Dressing	12.50
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	15.50
mit Pouletbrust (CH)	+11
mit Riesenkrevetten (VN)	+13
VEAL CARPACCIO mit Parmesan-Mayonnaise und Sommertrüffel	26.00
GRILLED SCALLOPS Bärlauch-Sauce und Lachs-Rogen	19.50

Unsere hausgemachten Dressings: House, Italian, French, Yuzu

RAW CUTS

ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH)	<small>80 G</small> 23 <small>120 G</small> 35
SEA BASS TATAR Wolfsbarsch Tatar (GR) mit Yuzu-Sesam-Marinade	<small>80 G</small> 22 <small>120 G</small> 34

Unsere Raw Cuts werden mit geröstetem Hausbrot serviert.

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

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

MAINS

SEASIDE

SOLE FILETS Seezungen-Filets (NL) mit Champagner-Risotto, wilder Brokkoli und Zitronen-Gelee	48
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Pommes Frites	35
YELLOWFIN TUNA (VN) mit Zucchetti-Blüte und Pfifferlingen	39
PACCHERI PASTIFICO MANCINI mit Hummer (CAN), Chili und Babyspargel	36 45 ^{KL. GR.}

FARMSIDE

LAMB LION 160g (NZ)	43
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50
ENTRECOTE Black Angus* (ARG)	200 G 300 G 39 54
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	140 G 220 G 47 66
CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450g für zwei Personen	p.P. 59

Farmside Gerichte werden mit einer Beilage (Sides) und einer Sauce nach Wahl serviert.

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

CLASSICS

CHICKEN PAILLARD grillierte dünne Pouletbrust (CH), Rucola, Kräuteröl	34.50
DRY AGED BOHEMIA BURGER Dry Aged Beef* 160g (CH), Brioche Bun, Cheddar, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes Frites	39
SAFRAN-FREGOLA SARDA (VEGAN AUF WUNSCH) mit Morcheln, Favebohnen und Pecorino	32

SIDES 7.50

POMMES FRITES |
GRILLED VEGETABLES |
CHAMPAGNER-RISOTTO |
WILDBROKKOLI |
GREEN SIDE SALAD |
POMMES FONDANT |
TRÜFFEL POMMES FRITES +2.50

SAUCES 3

JUS | BÉARNAISE |
CAFÉ DE PARIS | CHIMICHURRI