

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

GRATINATED ONION SOUP mit Hausbrot-Croutons und Knut Hansen Gin	11
--	-----------

SALADS & STARTERS

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
POTATO-ESPUMA (VEGAN) sautierte Steinpilze, schwarzer Trüffel	16
VEAL IN CARROZZA Kalbsfilet (CH) im Panko-Mantel frittiert, Spicy Mayo	27.50
GRILLED SCALLOPS (Nordwest-Atlantic) Shiso-Sauce, Lachs-Rogen	21.50

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu Mustard

RAW CUTS

ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Hausbrot	<small>80 G</small> 23	<small>120 G</small> 35
TUNA CEVICHE Tunfisch (ES) 80g, Edamame, Sesam, Mirin-Sauce		26

* 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

MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Pommes Frites	35
SOLE FILETS Seezungen-Filets (NL), Safran-Risotto, Cime di Rapa, Mandeln	43
GRILLED TOURBOT Grillierter Steinbutt (GB), Virgiere-Sauce, Grill-Gemüse	49
GRILLED LOBSTER Grillierter Hummer (CAN), Pommes Frites, Knoblauch-Mayonnaise	58

FARMSIDE

LAMB T-BONE 300g (NZ)	45
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50
ENTRECOTE Black Angus* (ARG)	^{200 G} 39 ^{300 G} 54
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	^{140 G} 47 ^{220 G} 66
CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450 g 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* 200g (CH), Brioche Bun, Cheddar, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes Frites	39
FREGOLA SARDA (VEGAN AUF WUNSCH) Steinpilze, Blaubeeren	32
PACCHERI PASTIFICO MANCINI Cacio e Pepe	31
auf Wunsch mit Guanciale	+2.50

SIDES 7.50

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

SAUCES 3

JUS
BÉARNAISE
CAFÉ DE PARIS
CHIMICHURRI

WINEGROWER'S STORY

LOTHIAN VINEYARDS ELGIN, SÜDAFRIKA

Das Weingut Lothian Vineyards schmiegt sich um das architektonische Juwel des Lothian House am Ufer des Palmiet River. Die Familie Wilson, die im Besitz des Anwesens ist, suchte jahrelang nach dem perfekten Ort, um elegante Weine im burgundischen Stil herzustellen, bevor sie dieses Stück Paradies in Elgin entdeckte.



LOTHIAN VINEYARDS
ELGIN SOUTH AFRICA

Einst ein Gebiet, das für seine Apfelplantagen bekannt war, bietet Elgin dank der Nähe zum Südlichen Ozean, der das Klima mildert, den idealen Standort für Weine mit echter Finesse und Anmut. Mit drei Generationen Weinbau und Weinherstellung im Rücken konzentrieren sich die Wilsons darauf, die besten Weine aus den aussergewöhnlich kühlen Klimabedingungen herzustellen.



CHARDONNAY «VINEYARD SELECTION» 2019

100 % CHARDONNAY

1 DL | 7.5 DL
10 | 65

Ein geschmacksreicher Weisswein mit verführerischen Noten von weissem Pfirsich, Aprikose, Vanille und Zitronenschale. Am Gaumen zeigt sich ein voller Körper, intensive Aromen und eine feste Struktur.

PINOT NOIR «VINEYARD SELECTION» 2019

100 % PINOT NOIR

1 DL | 7.5 DL
11 | 72

Im Bouquet zeigt dieser erhabene Pinot Noir subtile Noten von dunklen Kirschen, süssen Gewürzen und Noten von Lorbeerblatt. Der erste Schluck offenbart einen mittleren Körper, ausgewogene Tannine und verführerische Beerenaromen.

