

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 11.50	REG. 20
BUTCHER'S BOARD Prosciutto di Parma, Chorizo (CH), Salami (I), Roastbeef* (ARG)	SMALL 22.50	REG. 39
BOHEMIA BOARD Mix of Baker's and Butcher's	SMALL 21.50	REG. 38

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

TOMATO SOUP mit Schnittlauch	9.50
mit Knut Hansen Gin verfeinert	+1.50
PEAS & MINT SOUP Erbsensuppe mit Minze	11

SALADS & STARTERS

CARROT SALAD Pfefferminze, Calamansi-Dressing	9.50
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu-Dressing	12.50
ARTICHOKE SALAD (VEGAN AUF WUNSCH) Rucola, Favebohnen, Parmesan	16
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	15.50
mit Pouletbrust (CH)	+11
mit Riesenkrevetten (VN)	+13

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu Mustard

SMOKED BURRATA dreierlei Tomaten, Pane Carasau	SMALL 21.50	REG. 32
GRILLED POINTED CABBAGE grillierter Spitzkabis, Rauchvelouté, eingelegte Zwiebeln	SMALL 18.50	REG. 26
PULLED CRAB MEAT Krabbenfleisch (IDN), Butter-Brioche, Thousand-Island-Sauce		23
COQUILLES SAINT JACQUES (Nordwest-Atlantik) mit Brot-Kräuterpanade gratiniert		21.50

RAW CUTS

AUBERGINEN TATAR (VEGETARISCH) Sesammarinade		18
KING FISH CEVICHE Goldmakrele (DNK) 80g, Edamame, Minze-Passionsfrucht-Sauce		26
ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Hausbrot	80 G 23	120 G 35

* 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

SPAGHETTI PASTIFICO MANCINI (VEGAN) Aglio, Olio, Peperoncino mit Guanciale	24 +2.50
PAPPARDELLE RAGÙ BIANCO weisse Kalbsbolognese (CH), schwarzer Trüffel	38
SEAFOOD FREGOLA SARDA Meeresfrüchte (VNM), Bottarga di Muggine (IT), Datteltomaten	39
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Pommes Frites	35
GRILLED TURBOT Grillierter Steinbutt (GB), Sauce Vierge, Grill-Gemüse	49
GRILLED SCAMPI Drei grillierte Scampi (ZAF), Pommes frites, Knoblauch-Mayonnaise	59
CHICKEN PAILLARD grillierte dünne Pouletbrust (CH), Rucola, Kräuteröl	37.50
DRY AGED BOHEMIA BURGER Dry Aged Beef* 200 g (CH), Brioche Bun, Cheddar, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes frites	39
DRY AGED PORK T-BONE 350 g (CH)	43
LAMB T-BONE 300 g (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

Fleischgerichte werden mit einer Beilage (Side) und einer Sauce nach Wahl serviert.

TO SHARE

CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450 g für zwei Personen	p.P. 59
T-BONE PORTERHOUSE CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt, grosse Stücke* zum Teilen, je nach Tagesangebot	p. 100 G

To Share Gerichte werden mit je zwei Beilagen (Sides) und zwei Saucen nach Wahl serviert.

SIDES ————— 7.50

GRILLED VEGETABLES WILD BROCCOLI ROASTET CARROTS SPICY SPINACH GREEN SALAD	
TOMATO-RISOTTO POMMES FONDANT POMMES FRITES TRUFFLE POMMES FRITES	+2.50

SAUCES ————— 3

JUS / CHIMICHURRI / BERNAISE / CAFE DE PARIS