

# BOHEMIA

BAR & GRILL



# STARTERS

## SOUPS

---

TOMATO SOUP mit Schnittlauch und Origo Gin verfeinert 9

VICHYSOISE (KALT) Gartenkresse, Petersilienöl 10

## STARTERS & SALADS

---

ARTICHOKE SALAD (Vegan auf Wunsch) 16  
Rucola, Favebohnen, Parmesan

FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Babyspinat, 12  
Parmesan, Yuzu-Dressing

BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Babyspinat, mini Lattich, 15  
Avocado, Tomate, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne  
mit Pouletbrust (CH) +9  
mit patagonischer Wildgarnele (ARG) +13

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu

GRILLED SCALLOPS (FR) Vanille-Nage 20

FRIED RAY (FR) Zitronen-Aioli 24

GRILLED POINTED CABBAGE geräucherte Velouté, Kräuteröl, 18  
eingelegte Zwiebel

PULLED CRAB MEAT Krabbenfleisch (IDN) Brioche, 23  
Thousand-Island-Sauce

ONSEN EGG gebackener Austern-Seitling, junger Spinat 16

## RAW CUTS

---

BEEF TATAR (CH) Kapern 26 | 35  
70G 140G

HAMACHI CRUDO (DNK) Zitronengel, Radieschen, Passionsfrucht 27

# MAINS

## SEASIDE

---

SWISS SALMON(CH) Tomaten-Risotto, confierte Tomaten 39

MOULES ET FRITES (NLD) Weisswein, Gemüse-Julienne, Rouille 34  
Pommes Frites

SOLE MEUNIÈRE (FR) Petersilien-Kartoffeln 56

# MAINS

## FARMSIDE

---

LAMB RACK (NZL) 180g	43
BABY BACK RIBS (CH)	39
RIB EYE (CH)	<sup>200 G</sup> 42   <sup>300 G</sup> 56
FILET MIGNON (CH) 180g	52
CHATEAUBRIAND (CH) Rindsfilet 450 g für zwei Personen	p.P. 59

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

## VOM HOLZKOHLEGRILL\*

Grosse Stücke zum Teilen, wie z.B.:

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

## SIDES

---

7

POMMES FRITES |  
GRILLED VEGETABLES |  
ROASTED CARROTS |  
BABY SPINACH |  
TOMATO-RISOTTO |  
GREEN SIDE SALAD |  
POMMES FONDANT |  
TRÜFFEL POMMES FRITES  
+2

## SAUCES

---

3

JUS |  
BÉARNAISE |  
CAFÉ DE PARIS |  
CHIMICHURRI |

## CLASSICS

---

CHICKEN PAILLARD (CH) Pioppini, Rucola	33
BOHEMIA BURGER (CH) 150g (vegetarisch auf Wunsch) Brioche, Speck, karamellisierte rote Zwiebel, Lattich, Cheddar, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes	36
SEAFOOD FREGOLA SARDA Meeresfrüchte (VNM) Bottarga di Muggine (IT), Tomaten	25
RIGATONI Bärlauchpesto, gedörrte Kumato Tomate, Hüttenkäse	24
BRAISED CAULIFLOWER Nussbuttercreme, Zwiebelcrumble, Kräuteröl	26