

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
ICED MELON BOWL geeiste Melonenkaltschale	12.50
mit Prosecco verfeinert	+1.50

SALADS & STARTERS

CABBAGE LETTUCE Kopfsalatherzen, Röstbrot, Radieschen, Steinchampignon, Kräutervinaigrette	15
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Mustard Dressing	12.50
NIÇOISE SALAD Saku Thunfisch (VN) 120g, Mini Lattich, Cherrytomaten, Ei, schwarze Oliven, Yuzu Mustard Dressing	27
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
PULLED CRAB MEAT Krabbenfleisch (IDN), Butter-Brioche, Thousand-Island-Sauce		23
VITELLO TONNATO Kalbfleisch (CH) 120g, Thunfischsauce, Kapernäpfel		28

RAW CUTS

SALMON CEVICHE Lachs (GBR) 80g, Favebohnen, Edamame, Sesam, Karotten, Miso-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

ARTICHOKE TORTELLONI Champagnerschaum, schwarzer Trüffel	36
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Pommes Frites	35
GRILLED DORADE FILLET Grilliertes Doradenfilet (GRC), Kapern, Kalamata Oliven, mediterrane Sauce	44
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
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 p. 100 G

im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt, grosse Stücke* zum Teilen, je nach Tagesangebot

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

SIDES ————— 7.50

GRILLED VEGETABLES | WILD BROCCOLI |

ROASTED CARROTS | SPICY SPINACH

GREEN SALAD

RUCOLA-RISOTTO | POMMES FONDANT | POMMES FRITES

TRUFFLE POMMES FRITES +2.50

SAUCES ————— 3

JUS / CHIMICHURRI / BERNAISE / CAFE DE PARIS