

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

SOUPS

GAZPACHO ANDALUZ 10

BOUILLABAISSSE Safran, Fenchel, Pettermänchen (NL),
Miesmuscheln (NLD), Wildgarnele (Arg), Rouille 14

STARTERS & SALADS

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

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

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

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu

GRILLED SCALLOPS (FR) Kefen, Minze, Wassermelone 20

VITELLO TONNATO(CH) Thunfischsauce, frittierte Kapern, kräuteröl 34

CABBAGE LETTUCE Röstbrot, Radieschen, Kräutervinaigrette, Champignons 14

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

SMOKED BURRATA Berner-Rosen-Tomate, Basilikum 17

RAW CUTS

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

FLAMED SALMON TATAR (NOR) Avocado, Limette, Vanille 27

MAINS

SEASIDE

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

MOULES ET FRITES (NLD) Weisswein, Gemüse-Julienne, Rouille 28
Pommes Frites

SOLE MEUNIÈRE (FR) Petersilien-Kartoffeln 56

MAINS

FARMSIDE

LAMB RACK (NZL) 180g	43
BABY BACK RIBS (CH)	39
RIB EYE (CH)	200 G 300 G 42 56
FILET MIGNON (CH) 180g	52
CHATEAUBRIAND (CH) Rindsfilet 450g 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 |
RUCOLA-RISOTTO |
GREEN SIDE SALAD |
POMMES FONDANT |
TRÜFFEL POMMES FRITES
+2

SAUCES

3

JUS |
BÉARNAISE |
CAFÉ DE PARIS |
CHIMICHURRI |

CLASSICS

CHICKEN PAILLARD (CH) Pfifferlinge, Datteltomaten, Rucola	33
BOHEMIA BURGER (CH) 150g (vegetarisch auf Wunsch) Brioche, Speck, karamellisierte rote Zwiebel, Lattich, Cheddar, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes	36
PASTA CALAMARATA grillierter Pulpo (FAO34), Limette, Sepia-Nage	28
ARTICHOKE TORTELLONI Champagnerschaum	26
BRAISED CAULIFLOWER Nussbuttercrème, Zwiebelcrumble, Kräuteröl	26

