

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 13.50	REG. 22
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
SOUP OF THE WEEK unser Service Team gibt gerne Auskunft	13.50

SALADS & STARTERS

LAMB'S LETTUCE Nüsslissalat, Ei, Speck, Hausdressing	17.50
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Mustard Dressing	12.50
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	16.50
mit Pouletbrust (CH)	+12
mit Riesenkrevetten (VN)	+13
Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu Mustard	
BEETROOT-SPINACH SALAD Randen, Spinatsalat, Rucola, geröstete Walnüsse, hausgemachte Randen-Chips, Orangen-Dressing	21.50
GRILLED SCALLOPS zwei Jakobsmuscheln (NL), Shiso-Sauce, Lachs-Rogen (FR)	26

RAW CUTS

FLAMED SALMON TATAR handgeschnittenes Lachstatar 80 g (NOR), Randencreme, Kapuziner	26
ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Hausbrot	80 G 120 G 23 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

PACCHERI «BOHEMIA» Cocktailtomaten, Erbsenkresse, Cacio e Pepe vegetarisch	24
mit Rindsfilet* 60g (ARG)	+12
mit Riesencrevetten (VN)	+13
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Rouille, Pommes Frites	35
TERIYAKI SUSHI TUNA Rosa grillierter Yellofin-Tuna 200g (VN), Teriyaki-Sauce	44
CHICKEN PAILLARD grillierte dünne Pouletbrust 160g (CH), Rucola, Cocktailtomaten, Jus, Kräuteröl	37.50
DRY AGED BOHEMIA BURGER Dry Aged Beef* 200g (CH), Brioche Bun, Cheddar, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes frites	39
STEAK ET FRITES Rindshuftsteak* 180g (ARG), Pommes frites, Café de Paris	39.50
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50
ENTRECOTE Black Angus* (ARG)	200 G 300 G 39 54
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	140 G 220 G 47 66

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

TO SHARE

CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450g 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 GLAZED CARROTS CHILI SPINACH GREEN SALAD CHAMPAGNER-RISOTTO POMMES FONDANT POMMES FRITES TRUFFLE POMMES FRITES WILD BROCCOLI	+2.50
--	-------

SAUCES ————— 3

JUS / CHIMICHURRI / BERNAISE / CAFE DE PARIS