

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

SOUPS

TOMATO SOUP 11
auf Wunsch mit Origo Gin verfeinert

OXTAIL ESSENCE 15
Ochsenschwanz, Wurzelgemüse

STARTERS & SALADS

BEETROOT-SPINACH SALAD 12
Randen, Babyspinat, Rucola, geröstete Walnüsse, Vinaigrette, Randenchip

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

BOHEMIA SALAD 15
Mesclun Salat, Babyspinat, mini Lattich, Avocado, Tomate, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne

mit Pouletbrust +9
mit patagonischer Wildgarnele +13

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu

GRILLED SCALLOPS 20
Safranschaum, Lachs-Rogen

PANKO SKREI 18
Winterkabeljau, Rande, Nüsslisalat, Meerrettich

LAMBS LETTUCE 15
Nüsslisalat, Ei, Speck, Hausdressing

RAW CUTS

BEEF TATAR 26 | 35
Kapern, Röstbrot ^{70G} ^{140G}

FLAMED SALMON TATAR 27
Rande, Kapuziner

MAINS

SEASIDE

SWISS SALMON 39
Champagner-Risotto, junger Kohl

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

SEA BASS 42
Petersilien-Kartoffeln, Beurre Blanc, Pilz-Duxelles

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN IM ANGEBOT GIBT IHNEN UNSER SERVICE TEAM GERNE AUSKUNFT

HERKUNFT: RINDFLEISCH CH / SCHWEIN CH / LAMM GBR / POULET CH / OXTAIL CH / SKREI FAO27 / SEA BASS GR
WILDGARNELE ARG / SCALLOPS FR / SALMON TATAR NOR / SWISS SALMON CH / MOULES NLD

MAINS

FARMSIDE

LAMB SHANK	Wurzelgemüse	42
BABY BACK RIBS	Schwein	39
RIB EYE		200 G 300 G 42 56
FILET MIGNON	180g	52
CHATEAUBRIAND	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	SAUCES	3
POMMES FRITES		JUS	
GRILLED VEGETABLES		BÉARNAISE	
ROASTED CARROTS		CAFÉ DE PARIS	
BABY SPINACH		CHIMICHURRI	
CHAMPAGNER-RISOTTO			
GREEN SIDE SALAD			
POMMES FONDANT			
TRÜFFEL POMMES FRITES			
+2			

CLASSICS

CHICKEN PAILLARD	Rucola, Kräuteröl, Datteltomaten, Jus	33
BOHEMIA BURGER	150g (vegetarisch auf Wunsch) Brioche, Speck, karamellisierte rote Zwiebel, Cheddar, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes	36
PACCHERI	Cacio e Pepe, Datteltomaten mit Rindsfilet	23 +16
	mit patagonischer Wildgarnele	+13
GRILLED POINTED CABBAGE	Rauchvelouté, Zwiebelcrumble, Kräuteröl	26



ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.