

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 (I), 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
PROSCIUTTO CHEESE BOARD Prosciutto di Parma (I), Berg-Heublumenkäse	SMALL 26	REG. 35

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

APPLE CELERY SOUP mit Tomaten-Aprikosen Chutney	13.50
SOUP OF THE WEEK unser Service Team gibt gerne Auskunft	9.50

SALADS & STARTERS

CABBAGE LETTUCE Kopfsalatherzen, Radieschen, Champignon, Haus Dressing	16
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: Haus, Italian, French, Yuzu Mustard

EGGPLANT TATAR (auf Wunsch vegan) Auberginentatar, Quinoasalat, Randen-Puree, Olivenöl-Perlen, Parmesanchips	SMALL 17	REG. 21
--	-------------	------------

RAW CUTS

TUNA CEVICHE Thunfisch (NZ), zweierlei Zwiebeln, eingelegte Randen, Sprossen, Olivenöl-Perlen, Limette	SMALL 24.50	REG. 31
ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Hausbrot	80 G 23	120 G 35
BEEF CARPACCIO hauchdünn geschnittene Rindshuft (CH), abgeflämmt Lardo (I), Grana Padano		28

* 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

RAVIOLI FILLED WITH FIGS AND CHEESE Feigen-Brie Ravioli, Pecorino-Sauce, geröstete Nüsse, frische Feigen, Sprossen	24.50
SPICY MOREL-CHORIZO RISOTTO Morcheln, pikanter Chorizo (CH), Cocktailtomaten, Erbsen, Petersilie	27
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (NL), Weisswein, Gemüsejulienne, Rouille, Pommes Frites	35
DUO OF RED MULLET & SCALLOP Grilliertes Rotbarbenfilet (NZ), gebratene Jakobsmuschel (JP), Venere Risotto, Babyspargeln	38
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 400 G 43 54 69
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	150 G 250 G 300 G 49 64 72
RIBEYE Omaha* (USA)	300 G 400 G 76 87
VEAL FLANK STEAK Flank Steak vom Kalb* 200g (CH), Röstzwiebeln, Chimichurri	43

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 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 WITH PEPPERMINT CHILI SPINACH GREEN SALAD RISOTTO WITH DRIED TOMATOES AND RUCOLA POMMES FRITES WILD BROCCOLI RAZ AL HANUT TRUFFLE POMMES FRITES	+2
--	-----------

SAUCES ————— 3

JUS CHIMICHURRI CAFE DE PARIS PFEFFERRAHMSAUCE BERNAISE
--