

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS & SOUPS

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

Wir servieren unsere Boards mit Bohemia Hausbrot.

GAZPACHO Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoncini	12.50
SOUP OF THE DAY unser Team gibt gerne Auskunft	9.50

SALADS & STARTERS

SUMMER SALAD grillierte Wassermelone, Fetakäse, Pistazien, Mesclun Salat, Bohemia Dressing	29
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 grillierter Pouletbrust (CH)	+12
mit grillierten Riesenkrevetten (VN)	+13

Unsere hausgemachten Dressings: Bohemia, Italian, French, Yuzu Mustard

BURRATA BOHEMIA STYLE Tomaten, Burrata, Basilikum Pesto, Pinienkerne	29
NIÇOISE SALAD Yellowfin-Tuna (VN) 120g, Mini Lattich, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, schwarze Oliven, Bohemia Dressing	36

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 Bohemia Hausbrot	80 G 23	120 G 35
BEEF CARPACCIO hauchdünn geschnittene Rindshuft (CH), abgeflämmt Lardo (I), Grana Padano		28

BEEF CARPACCIO auch klassisch erhältlich.

PASTA & RISOTTO

TORTELLI RUSTICO Tortelli gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, Salbei-Tempura, Cocktailtomaten	29
SAFRAN RISOTTO WITH FETACHEESE Risotto, Safran, Fetakäse, Speckcrumble	32
mit grillierten Riesenkrevetten (VN)	+13

* KANN MIT ANTIBIOTIKA UND/ODER ANDEREN ANTIMIKROBIOLOGISCHEN LEISTUNGSFÖRDERERN ERZEUGT WORDEN SEIN.

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

MAINS

SEASIDE FROM THE WOOD FIRE

- MOULES ET FRITES** Miesmuscheln (NL), Weisswein, Gemüsejulienne, Rouille, Pommes frites **35**
- RED MULLET & SCALLOP** grilliertes Rotbarbenfilet (NZ), grillierte Jakobsmuschel (JP), Venere Risotto, Babyspargel **38**
- TERIYAKI SUSHI TUNA** rosa grillierter Yellowfin-Tuna 200g (VN), Teriyaki-Sauce **46**
- GRILLED SEA BASS** ganzer Wolfsbarsch, Zitrone, Olivenöl, grüne Oliven, Kartoffeln, Tomaten **47**



FARMSIDE FROM THE WOOD FIRE

- CHICKEN PAILLARD** grillierte dünne Pouletbrust 160 g (CH), Rucola, Cocktailltomaten, Jus, 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**
- STEAK ET FRITES** Rindshuftsteak* 180 g (ARG), Pommes frites, Café de Paris **39.50**
- SMOKED BABY BACK RIBS** Short Ribs (CH) **39.50**
- ENTRECÔTE** 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**

Wir servieren unsere Fleisch- und Fischgerichte mit einer Beilage (Side) und einer Sauce nach Wahl.

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

Wir servieren unsere To Share Gerichte mit je zwei Beilagen (Sides) und zwei Saucen nach Wahl.

SIDES

- GRILLED VEGETABLES | GRILLED FENNEL | CHILI SPINACH | GREEN SALAD | RISOTTO WITH DRIED TOMATOES AND RUCOLA | POMMES FRITES | WILD BROCCOLI RAZ AL HANUT**
- TRUFFLE POMMES FRITES** **+2**

SAUCES

- JUS | CHIMICHURRI | CAFÉ DE PARIS | PFEFFERRAHMSAUCE | SAUCE BÉARNAISE**