

# BOHEMIA

BAR & GRILL



# STARTERS

## SOUPS

---

GAZPACHO ANDALUZ  
Gurkenwürfel, Olivenöl



12

## STARTERS & SALADS

---

NIÇOISE SALAD

frischer Thunfisch, Kartoffel, Bohne, Ei, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Kapern

26

FENNEL SALAD

roher Fenchel, Avocado, Babyspinat, Parmesan, Yuzu-Dressing

14

BOHEMIA SALAD

Mesclun Salat, Babyspinat, mini Lattich, Avocado, Tomate, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne

mit Pouletbrust

mit patagonischer Wildgarnele

+11  
+13



Unsere hausgemachte Dressings: Italian, French, Yuzu

GRILLED SCALLOPS

grillierte Jakobsmuschel, Kefen, Minze, Wassermelone

20

PULLED CRAB MEAT

Krabbenfleisch, Brioche, Thousand-Island-Sauce

23

SMOKED BURRATA

geräucherte Burrata, Berner-Rosen-Tomate, Basilikum

19

## RAW CUTS

---

BEEF TATAR

Kapern, Röstbrot

70G | 140G  
27 | 38

CEVICHE

Adlerfisch, Knuspriger Mais, Limette, Koriander, Süsskartoffel

27

BEEF CARPACCIO

Rinds Carpaccio, Parmesan, Rucola, Olivenöl, Lardo de pata negra

29

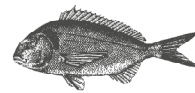
# MAINS

## SEASIDE

---

SWISS SALMON

Lostallo Lachs, Basilikum-Risotto, confierte Tomaten



39

MOULES ET FRITES

Weisswein, Gemüse-Julienne, Rouille, Pommes Frites

32

SOLE

Seezunge, Spinat, Kartoffel, Mandelbutter

59

## SMOKED

---

BOHEMIA REUBEN SANDWICH

hausgemachte Pastrami, Champagner-Sauerkraut, Emmentaler, Roggenbrot, Pommes Frites

34

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

HERKUNFT: RINDFLEISCH CH / SCHWEIN CH / LAMM IRL / POULET CH / KALB CH / ADLERFISCH GRC / SEEZUNGE FAO27  
KRABBFLEISCH IDN / WILDGARNELE ARG / SCALLOPS FR / SALMON CH / MOULES NLD / PULPO FAO 37 / TUNA FAO 71

# MAINS

## FARMSIDE

VEAL FLANK STEAK 200g Kalbs Flank Steak, Rucola, Tomaten		42
BABY BACK RIBS Schwein		39
RIB EYE		200 G   300 G 45   59
FILET MIGNON 180g		54
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 |

## SIDES 7 SAUCES 3

POMMES FRITES |  
GRILLED VEGETABLES |  
ROASTED FENNEL |  
BABY SPINACH |  
LEMON-RISOTTO |  
GREEN SIDE SALAD |  
BROCCOLINI RAZ  
EL HANOUT |  
TRÜFFEL POMMES FRITES  
+2

JUS |  
BÉARNAISE |  
CAFÉ DE PARIS |  
CHIMICHURRI |



## CLASSICS

CHICKEN PAILLARD Pouletbrust, Rucola, Kräuteröl, Datteltomaten, Jus, Pommes Frites		33
BOHEMIA BURGER 150g (vegetarisch auf Wunsch) Brioche, Speck, karamellisierte rote Zwiebel, Cheddar, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes		36
PASTA CALAMARATA Sepia, grillierter Pulpo, Frühlingsschneepilz, Tomate		31
LAMB FILET SKEWER 200g Lammfilet-Spiess, Grillgemüse, Granatapfelkerne, Petersilie		44
ARUGULA RISOTTO Rucola-Risotto, Burratina, Cherry-Tomate, Basilikum		26



ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.