

# BOHEMIA

BAR & GRILL



# STARTERS

## BOARDS & SOUPS

---

<b>BAKER'S BOARD</b> Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 13.50	REG. 22
<b>BUTCHER'S BOARD</b> Prosciutto di Parma (I), Chorizo (CH), Salami (I), Roastbeef* (ARG)	SMALL 24.50	REG. 39
<b>BOHEMIA BOARD</b> Mix of Baker's and Butcher's	SMALL 22.50	REG. 38
<b>PROSCIUTTO &amp; CHEESE BOARD</b> Prosciutto di Parma (I), Berg-Heublumenkäse	SMALL 26.50	REG. 39

Wir servieren unsere Boards mit Bohemia Hausbrot.

<b>WHITE ASPARAGUS SOUP</b> Weisse Spargelsuppe, Jakobsmuschel (JPN), Speck-Crumble (CH)	17
<b>SOUP OF THE DAY</b> unser Team gibt gerne Auskunft	9.50

## SALADS & STARTERS

---

<b>ASPARAGUS-QUINOA SALAD</b> Spargel-Quinoa Salat, eingelegte Radieschen, Parmesanspäne, Spinatsalat, Tomatenperlen, Himbeer-Dressing	17.50
<b>FENNEL SALAD</b> roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Mustard Dressing	14
<b>BOHEMIA SALAD</b> Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne mit grillierter Pouletbrust (CH)	16.50 +12
mit grillierten Riesenkrevetten (VN)	+13

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

<b>BEETROOT SALAD</b> Randen-Salat, Orangen, Cicorino Trevisano, rote Zwiebeln, Nussmischung, Orangen-Dressing	19
<b>CHAR-GRILLED LETTUCE SALAD</b> Grillierter Mini-Lattich, Croûtons, Speck (CH), Cesar-Dressing mit grillierter Pouletbrust (CH)	22 +12

## RAW CUTS

---

<b>TUNA TATAR</b> Thunfisch 120 g (NZ), Wasabi Guacamole, Olivenöl Perlen, Limette, Sesam-Sojasauce	36
<b>ANGUS BEEF TATAR</b> handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Bohemia Hausbrot	80G 120G 23   35
<b>TWO ROASTBEEF TACOS</b> Roastbeef* 120 g (ARG), Eisbergsalat, Tomaten-Concassée, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Crème fraîche Dip, Limette	29

## PASTA & RISOTTO

---

<b>TORTELLI RUSTICO</b> Tomaten-Ricotta Tortelli, Salbeibutter, Aceto Balsamico	31
<b>GREEN-ASPARAGUS RISOTTO</b> Risotto mit grünen Spargeln, Favebohnen mit Prosciutto di Parma (I) 60g	29 +6.50

\* 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

## SEASIDE FROM THE WOOD FIRE

<b>MOULES ET FRITES</b> Miesmuscheln (NL), Weisswein, Gemüsejulienne, Rouille, Pommes frites	37
<b>RED MULLET &amp; SCALLOP</b> grilliertes Rotbarbenfilet (NZ), grillierte Jakobsmuschel (JPN), Venere Risotto, Babyspargel	38
<b>TERIYAKI SUSHI TUNA</b> rosa grillierter Yellowfin-Tuna 200g (VN), Teriyaki-Sauce	46
<b>GRILLED SEA BASS</b> ganzer Wolfsbarsch, Zitrone, Olivenöl, grüne Oliven, Kartoffeln, Tomaten	49



## FARMSIDE FROM THE WOOD FIRE

<b>CHICKEN PAILLARD</b> grillierte dünne Pouletbrust 160g (CH), Rucola, Cocktailltomaten, Jus, Kräuteröl	37.50
<b>DRY AGED BOHEMIA BURGER</b> Dry Aged Beef 200g (CH), Brioche Bun, Cheddar, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Lattich, Chipotle Mayonnaise, Trüffel Pommes frites	39
<b>STEAK ET FRITES</b> Rindshuftsteak* 180g (ARG), Pommes frites, Café de Paris	39.50
<b>SMOKED BABY BACK RIBS</b> Short Ribs (CH)	39.50
<b>ENTRECÔTE</b> Black Angus* (ARG)	200g 43   300g 54   400g 69
<b>FILET MIGNON</b> Black Angus (IRL)	150g 53   250g 68   300g 76
<b>VEAL FLANK STEAK</b> Flank Steak vom Kalb 200g (CH), Röstzwiebeln, Chimichurri	43
<b>BEEF PICANHA</b> Rinds-Picanha 230g (CH), grillierte Zwiebel, Chimichurri	42

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

## TO SHARE

<b>CHATEAUBRIAND</b> Rindsfilet (IRL) 450g für zwei Personen	p.P. 63
<b>T-BONE   PORTERHOUSE   CÔTE DE BOEUF   TOMAHAWK</b> im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt, grosse Stücke* zum Teilen, je nach Tagesangebot	p. 100 G

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

## SIDES 7.50

<b>GRILLED VEGETABLES   GRILLED GREEN ASPARAGUS   GREEN SALAD   CHILI SPINACH   VANILLA CARROTS   ASPARAGUS-RISOTTO   FRENCH FRIES   BAKED POTATO WITH SOUR CREAM</b>	
<b>TRUFFLE FRIES   SWEET POTATO FRIES</b>	+2

## SAUCES 3

<b>JUS   CHIMICHURRI   CAFÉ DE PARIS   PFEFFERRAHMSAUCE   SAUCE BÉARNAISE</b>	
---	--