

STARTER

Gazpacho	12	Fennel Avocado Salad	14
Gurkenwürfel, Olivenöl		Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Dressing	
Summer Salad	18	Pulpo Salad	19
Salat, Feta, Pfirsich, Granatapfelvinaigrette		grillierter Pulpo, Panzanella, Basilikum	
Smoked Burrata	19	Crab Meat	24
Berner Rosen Tomate, Basilikumöl		Brioche, Thousand-Island Sauce	

SEASONAL STARTERS

Grilled Scallops	Jakobsmuschel, Wassermelone, Szechuan Pfeffer	20
Goat & Fig Crostino	Ziegenkäse, Polarbrot, Feigen, Pfifferlinge, Balsamico	19

RAW CUTS

Beef Tatar	Rindstatar, Kapern, Zwiebeln 70g / 140g	29 / 39
Beef Carpaccio	Rindscarpaccio, Trüffelcreme, Pinienkerne	29

MAIN COURSES

Alle Hauptgerichte werden auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.
Dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

Rib-Eye	200g / 300g	48 / 59
Filet Mignon	180g / 450g	56 / 124
Charred Chicken	Mistkrazerli, Bohemia-Mojo	44
Bohemia Burger	(vegi auf Wunsch) 150g, Cheddar, Speck, Zwiebel, Chipotle	38
Veal Paillard	Kalbspaillard 180g, Jus, grillierte Zitrone, marinierter Rucola	49
Lamb Filet	Lammfilet, Granatapfel, Petersilie	46
Swiss Salmon	Lostallo Lachs, Zitronenbutter	39
Red Bass	Rotbarsch, geräucherte Salsa	46

TO SHARE

Schweizer Black Angus Dry Aged.

Grosse Pièce	Côte de Bœuf / Tomahawk / Porterhouse / T-Bone..... pro 100g / 19
--------------	---

SEASONAL MAINS

Kingfish	Gelbschwanzmakrele, Pfifferlinge, Kichererbsen, Chorizo Schaum.	39
Crispy Eggplant	Gebackene Aubergine, Ratatouille, Kräutercreme	29
Delizia Ricotta	Ravioli, Pfifferlinge, Spinat	31

SIDES

Spinach	8	French Fries	8
Ratatouille.....	8	Truffle French Fries	10
Grilled Vegetables	8	Sweet Potatoes Fries	8
Green Salad	8	Risotto	8

SAUCES

Jus	3	Café de Paris	3
Chimichurri.....	3	Béarnaise.....	3

