

STARTER

French Onion Soup.....	14	Fennel Avocado Salad	14
Zwiebelsuppe, Käse, Croûtons		Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Dressing	
Lamb's Lettuce	16	Bone Marrow - Tatar.....	29
Nüsslisalat, Speck, Ei, Hausdressing		Markbein, Rindstatar, geröstetes Brot	
Grilled Scallops	20	Roasted Goat Cheese	18
Jakobsmuschel, weisse Bohnen, Chorizo		karamellisierter Ziegenkäse, Rande, Orange	

SEASONAL STARTERS

Beet-Graved Salmon	Randenlachs, Lachskaviar, eingelegter Kürbis, Meerrettich	27
Porcini Raviolo	Steinpilz-Raviolo, confiertes Eigelb, Spinat.....	28

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
Beef Tenderloin	Rindsfilet 180g / 450g	56 / 124
Charred Chicken	Mistkrazerli, Bohemia-Mojo	44
Bohemia Burger	(vegi auf Wunsch) 150 g, Cheddar, Speck, Zwiebeln, Chipotle	38
Veal Paillard	Kalbspaillard 180g, Jus, grillierte Zitrone, marinierter Rucola	49
Lamb Shank	Lammhaxe, Wurzelgemüse.....	49
Swiss Salmon	Lostallo Lachs, Kräuter-Velouté	39
Entrecôte	250 g, Café de Paris.....	59

TO SHARE

Schweizer Black Angus Dry Aged.

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

SEASONAL MAINS

Moules et Frites	Weisswein, Gemüse-Julienne, Rouille, Pommes	34
Salt-Roasted Celery	Sellerie im Salzteig gegart, Selleriepüree, Petersiliensalat.....	29
Poached Cod	Pochierter Kabeljau, Velouté, Lachskaviar, Dill, Nussbutterstock...	39

SIDES

Spinach	8	French Fries.....	8
Cauliflower.....	8	Truffle French Fries	10
Grilled Vegetables	8	Truffle Mashed Potatoes	8
Green Salad	8	Risotto	8

SAUCES

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

