

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 11.50	REG. 20
BUTCHER'S BOARD Prosciutto di Parma, 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

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

TOMATO SOUP mit Schnittlauch	9.50
mit Knut Hansen Gin verfeinert	+1.50
ICED MELON BOWL geeiste Melonenkaltschale	12.50
mit Prosecco verfeinert	+1.50

SALADS & STARTERS

CABBAGE LETTUCE Kopfsalatherzen, Röstbrot, Radieschen, Steinchampignon, Kräutervinaigrette	15
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu Mustard Dressing	12.50
NIÇOISE SALAD Saku Thunfisch (VN) 120g, Mini Lattich, Cherrytomaten, Ei, schwarze Oliven, Yuzu-Mustard Dressing	27
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	15.50
mit Pouletbrust (CH)	+11
mit Riesenkrevetten (VN)	+13

Unsere hausgemachten Dressings: Italian, French, Yuzu Mustard

SMOKED BURRATA dreierlei Tomaten, Pane Carasau	SMALL 21.50	REG. 32
PULLED CRAB MEAT Krabbenfleisch (IDN), Butter-Brioche, Thousand-Island-Sauce	23	
VITELLO TONNATO Kalbfleisch (CH) 120g, Thunfischsauce, Kapernäpfel	28	

RAW CUTS

SALMON CEVICHE Lachs (GBR) 80g, Favebohnen, Edamame, Sesam, Karotten, Miso-Sauce	26	
ANGUS BEEF TATAR handgeschnittenes Rindstatar (CH) mit geröstetem Hausbrot	80 G 23	120 G 35

MAINS

ARTICHOKE TORTELLONI Champagnerschaum, schwarzer Trüffel	36	
MOULES ET FRITES Miesmuscheln (I), Weisswein, Gemüsejulienne, Pommes Frites	35	
GRILLED DORADE FILLET Grilliertes Doradenfilet (GRC), Kapern, Kalamata Oliven, mediterrane Sauce	44	
CHICKEN PAILLARD grillierte dünne Pouletbrust (CH), Rucola, 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	
LAMB T-BONE 300 g (NZ)	45	
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50	
ENTRECOTE Black Angus* (ARG)	200 G 39	300 G 54
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	140 G 47	220 G 66

Fleischgerichte werden mit einer Beilage (Side) und einer Sauce nach Wahl serviert.

TO SHARE

CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450 g für zwei Personen	p.P. 59
T-BONE PORTERHOUSE CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt, grosse Stücke* zum Teilen, je nach Tagesangebot	p. 100 G
To Share Gerichte werden mit je zwei Beilagen (Sides) und zwei Saucen nach Wahl serviert.	

SIDES

GRILLED VEGETABLES WILD BROCCOLI ROASTED CARROTS SPICY SPINACH GREEN SALAD RUCOLA-RISOTTO POMMES FONDANT POMMES FRITES TRUFFLE POMMES FRITES	7.50	+2.50
---	------	-------

SAUCES

JUS / CHIMICHURRI / BERNAISE / CAFE DE PARIS	3
---	---

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

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

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.