

BOHEMIA

BAR & GRILL



STARTERS

BOARDS

BAKER'S BOARD Chili-Avocado-Dip, Aioli, Hummus, Oliven	SMALL 11.50	REG. 19.50
BUTCHER'S BOARD Prosciutto di Parma, Chorizo (CH), Salami (I), Roastbeef* (ARG)	SMALL 21.50	REG. 38
BOHEMIA BOARD Mix of Baker's and Butcher's	SMALL 21.50	REG. 38
PARMA-CHEESE BOARD Prosciutto di Parma, Parmesan, Tête de Moine, Manchego	SMALL 21.50	REG. 38

Unsere Boards werden mit Bohemia Hausbrot serviert.

SOUPS

TOMATO SOUP verfeinert mit Knut Hansen Gin	9.50
COLD CUCUMBER SOUP Gurken, Buttermilch, Hüttenkäse-Crostini	9.50

STARTERS & SALADS

TAQUITOS Mini-Tacos als Starter oder zum Teilen	2 STK.	4 STK.
Yellowfin Tuna, Avocado	13	22
BBQ Beef* Salad (ARG)	11	22
PULPO CARPACCIO Pulpo, Gemüse-Vinaigrette, Jalapeños	17.50	
SHRIMP-COCKTAIL Riesenkrevetten, Eisbergsalat, hausgemachte Cocktailsauce	23	
DEEP FRIED ARTICHOKE HEARTS frittierte Artischockenherzen, Pecorino, Zaziki	16.50	
CAESAR SALAD Baby Lattich, Croûtons, Parmesan, klassisches Caesar Dressing	15.50	
mit Pouletbrust (CH)	+11	
FENNEL SALAD roher Fenchel, Avocado, Spinatsalat, Parmesan, Yuzu-Dressing	9.50	
BOHEMIA SALAD Mesclun Salat, Spinatsalat, Mini Lattich, Avocado, Tomaten, Ei, Schnittlauch, Granatapfelkerne	15.50	
mit Pouletbrust (CH)	+11	
mit Riesenkrevetten	+13	

Unsere hausgemachten Dressings: House, Italian, French, Yuzu-Mustard

RAW CUTS

ANGUS BEEF TARTAR Rindstatar* (ARG), geröstetes Hausbrot	80 G 22	120 G 33
TUNA TARTAR Yellowfin Tuna Tatar, Limetten-Kräuteröl	80 G 23	120 G 35
CEVICHE Wolfsbarsch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Tortillas und Koriander	80 G 18	120 G 26

SEASONAL

BURRATA (FÜR ZWEI PERSONEN) Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl	27
ROASTBEEF Roastbeef* (ARG), Tartarsauce, Hausbrot	24
WHITE MEETS RED Mix von Burrata und Roastbeef* (ARG)	32
VITELLO TONNATO Kalbsfleisch (CH), Yellowfin Tuna, Thunfischsauce, Kapern	32.50

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

HERKUNFT: YELLOWFIN TUNA (FRIEND OF THE SEA, NORDWESTPAZIFIK), LACHS (NORDOST-ATLANTIK), WOLFSBARSCH (GRIECHENLAND), RIESENKREVETTEN (VIETNAM), PULPO (SPANIEN)

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

MAINS

SEASIDE

SALADE NIÇOISE grillierter Yellowfin Tuna, Mesclun Salat, grüne Bohnen, Tomaten, Ei, Kartoffeln, Stielkapern, Cerignola Oliven, Safran-Mayonnaise	32
TERIYAKI SUSHI TUNA rosa grillierter Yellowfin Tuna, Teriyaki-Sauce	41.50
PASTRAMI RUB SALMON STEAK grillierter Lachs	38

FARMSIDE

HOMEMADE QUICHE Gemüse, Burrata, rote Rucola	26.50
SMOKED BABY BACK RIBS Short Ribs (CH)	39.50
DRY AGED BURGER Brioche Bun, Dry Aged Beef Patty* (CH), Mini Lattich, Chipotle-Mayo, Bohemia Ketchup, Zwiebeln, Tilsiter, Truffle Fries	39.50
PICANHA grillierter Schweizer Rindshuftdeckel	39.50 <small>250 G</small>
STEAK ET FRITES Rindshuftsteak* (ARG), Pommes allumettes, Café de Paris	39.50 <small>180 G</small>
ENTRECÔTE Black Angus* (ARG)	45 55 <small>180 G 250 G</small>
FILET MIGNON Black Angus* (ARG)	47 63 <small>140 G 220 G</small>

Farm- und Seaside Gerichte werden mit einer Beilage (Sides) und einer Sauce nach Wahl serviert (im Preis inbegriffen).

Gegen einen Aufpreis von CHF 8.- servieren wir Ihnen gerne 3 Stk. Krevetten zu unseren Mains.

BLACK ANGUS DRY AGED*

Im hauseigenen Dry Aging Prozess am Knochen veredelt.

Grosse Stücke zum Teilen, wie z.B.:

**T-BONE | PORTERHOUSE | CÔTE DE BOEUF |
TOMAHAWK PER 100 G NACH TAGESANGEBOT**

Wir beraten Sie gerne zu unseren wechselnden Tagesgerichten und Monthly Specials.
Fragen Sie uns nach Ihren Lieblingscuts, wir haben immer was Neues für Sie bereit!

CLASSICS

SUMMER PASTA heisse Spaghetti an einer kalten Sauce aus Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	24
RISOTTO CON CHORIZO Chorizo (CH), Morcheln, Cherrytomaten, Thymian	<small>SMALL</small> 21 <small>REG.</small> 27.50
LEMON RISOTTO Weissweinrisotto, Zitrone, Yuzu marinierte Zucchetti, Burrata	<small>SMALL</small> 19 <small>REG.</small> 24
FETTUCCINE DE LA CASA Fettuccine, Prosciutto di Parma, Morcheln, Cherrytomaten, Petersilie, Mascarpone	<small>SMALL</small> 23 <small>REG.</small> 29.50
CHATEAUBRIAND Rindsfilet* (ARG) 450 g für zwei Personen mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl	p.P. 59
CHICKEN PAILLARD Aargauer Freiland Pouletbrust, Rucola, Zitronen-Kräuteröl	34.50

SIDES 7.50

FRENCH FRIES | FETTUCCINE |
WHITE WINE RISOTTO |
SPINACH | GLAZED CARROTS |
TOMATO SALAD | RUSSIAN SALAD
TRUFFLE FRIES +2

SAUCES 3

ROTWEINJUS | BÉARNAISE |
CAFÉ DE PARIS | CHIMICHURRI |
MEERRETTICH | GREEN PEPPER

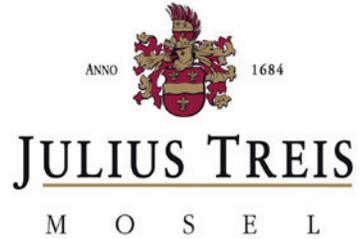
WINEGROWER'S STORY

JULIUS TREIS

Das Weingut Julius Treis liegt in Reil, in Rheinland-Pfalz, an der Mittelmosel und blickt auf eine lange Weinbautradition zurück. Seit 1684 ist die Familie mit dem Weinbau verbunden. Jede Generation liebte den Weinbau und lebte ihn auch. Heute führt Tobias Treis die Familientradition fort.

Unsere Weinberge liegen zu 90% in Steil- und Steilstlagen. Wir bewirtschaften unsere Weinberge im Einklang mit der Natur und sind ihr trotzdem schutzlos ausgeliefert. Jedes Jahr aufs Neue strotzen wir den Wetterkapriolen, um reife und gesunde Trauben zu ernten. Durch eine selektionierte Handlese in mehreren Lesedurchgängen ernten wir die Trauben im idealen Reifegrad.

Alles zusammen macht es die Bearbeitung zum Knochenjob, der ohne Idealismus und Streben nach höchsten Qualitäten nicht zu bewältigen wäre.



RIESLING «ALTE REBEN» TROCKEN 2016

RIESLING

^{10L} 9.50 | ^{75 CL} 63

Von über 40 Jahren alten wurzelechten Reben aus den Schieferterrassen. Spontangärung und langes Hefelager vollenden die Entwicklung. Trocken und puristisch; filigran und kraftvoll zugleich. Reine Schiefermineralik.