



RESTAURANT TURM

Summer Menu



Apéro

OLIVES MARINÉES G/L/V+	9
PIMIENTOS DE PADRÓN G/L/V+	9
SHARING-BOARD ^G od. VEGI-BOARD ^{G/V}	19p/P
Aufschnitt, Käse aus der Region, marinierte Oliven, Gemüse vom Grill und Hausbrot	
• Vegi-Board ohne Aufschnitt, zusätzlich mit Avocado und marinierter Aubergine	
+ gebratene Letzi Wurst +7	
COSMOPOLITAN MEZZE ^{G/V+}	21
Trio von Mousse von Avocado, Oliven und Kichererbsen mit Baguette	

Starters

TOMATEN-TRICOLORE ^{G/L/V+}	23
mit Burrata und frischem Basilikum	
TUNA TATAKI ^{G/L}	24 / 36
mit Mango und Grapefruit	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ^{G/L}	24
mit marinierter Aprikose	
ORIGINAL CAESAR SALAD ^{L/V}	21
Lattich, Croutons, Parmesan und Hausdressing	
+ Poulet +7	
+ Crevetten +9	
VITELLO TONNATO ^G	22 / 31
mit Kapern, rote Zwiebeln & Gurken	

MEERESFRÜCHTE SALAT ^{G/L}	28
Pulpo, Calamari, Riesencrevetten und Muscheln	
VEGANER NIÇOISE SALAT ^{V+}	23
RINDS TATAR	28 / 38
mit Brioche Toast und Butter	
+ Café de Paris Sauce +3	

Warm Dishes

LUZERNER LACHSFORELLE ^{G/L}	42
à la provençale mit Zucchetti und Tomaten-Concassée	
RIESEN-CREVETTEN PIRI PIRI ^{G/L}	29 / 45
mariniert an pikanter Piri Piri Sauce	
+ Pappardelle +9	
HÖRNLI UND GHACKETS	27
vom Rindsfilet dazu Apfelmus	
FILET CAFÉ DE PARIS ^G	54
Rindsfilet, Sauce Café de Paris	
GRILLIERTES LAMMRACK ^{G/L}	44
in Tranchen mit Chimichurri	
FLANKSTEAK SANDWICH ^L	27
Flanksteak, geröstetes Ciabatta, Kirschtomaten, Dijonnaise & Rucola	
• Rindsfilet +12	
• Poulet -3	
• Grillied Veggies -4 ^V	

GANZE ARTISCHOCKE ^{G/L/V+}	26
mit veganer Quark-Safran-Mayonnaise & Gemüse-Vinaigrette	
ZUNFTBRATWURST ^G	28
mit Champagner-Senf & Kartoffelsalat	
HOT DOG IN PARIS	27
getoastetes Brioche, pikante Salsiccia, Kräutermayo, Gurke & Paprika Relish, knusprige Zwiebeln	
VEGETARIAN IN PARIS ^V	27
getoastetes Brioche, marinierte Karotte, Kräutermayo, Gurke & Paprika Relish, knusprige Zwiebeln	
BOURBON's AUBERGINE ^{G/L/V+}	18 / 26
mit knusprig frittiertem Lauch, Cashew-Nuss Creme	

Sides

House Salad ^{G/L/V+}	9
Kartoffelsalat ^{G/V}	9
Bourbon's Blattspinat ^{G/V}	9
Grilled Vegetables ^{G/L/V+}	9
Pappardelle ^V	9
Süsskartoffelpüree ^{G/L/V+}	9
Rosmarinkartoffeln ^{G/L/V+}	9
French Fries ^{G/L/V+}	9
Pommes Allumettes ^{G/L/V+}	12

G = glutenfrei / L = laktosefrei / V = vegetarisch / V+ = vegan

Alle Preise in CHF & inkl 8.1% MWST

Bubbles



BOURBON SPARKLING DRY

Bianco Sparkling dry 0%
Rosato Sparkling dry 0%

dl / btl

9 / 55
9 / 55

BOURBON SPUMANTE DRY

Fratelli Martini (IT)

9 / 56

MOTIVO ROSÉ

Borgo Molino (IT)

11 / 66

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte (FR)
Moët & Chandon (FR)
Taittinger Brut (FR)

0.375 L
0.75 L

17 / 96
112
59
118

Virgin Cocktails

NOGRONI

No Campari, no Wermut, no Gin

16

VIRGINGER

No Gin, Zitronensaft, Passionsfrucht-
Sirup, Ginger Beer

16

NOTTING HILL LOVE

No Gin, Aprikosensirup, Orangen-
Honig-Mix, Zitronensaft

16

SAN SPRITZ

San Bitter, Bianco Sparkling dry 0%

16

BOURBON BAR

Aperitivo

BOURBON's SPRITZ

Hugo, Sarti, Aperol oder Campari

14

NEGRONI & SBAGLIATO

Campari, roter Wermut, Gin/Prosecco

19

F*CK YOU HUGO

LB Gin, Holunderblütensirup, frische
Pfefferminze, Zitronensaft, Limettensirup

19

PINK MULE

Wodka mit Hibiskusblüten aufgegossen,
Zitronensaft, Ginger Beer

19

Cocktails

NAKED AND UNKNOWN

Mezcal, Aperol, Italicus, Zitronensaft

19

OF MARTINI

Vanille Wodka, Passionsfrucht,
Zitronensaft, Motivo Spumante

19

LUCA's SOUR

Zitronen-Ingwer-Likör, St. Germain,
Zitronensaft, Eiweiss

19

NOTTING HILL

Gin, Aprikosenlikör, Orangen-Honig-
Mix, Zitronensaft

19

Let's be friends
on instagram!



Tag us in
your pictures!

Summer Menu

Rosé



BOURBON ROSÉ

Isle St. Pierre IGP
Méditerranée (FR)

dl / btl
8
5 dl 35

STUDIO BY MIRAVAL

Château de Miraval
Côtes de Provence (FR)

11 / 60

MIRABEAU PURE ROSÉ

Maison Mirabeau
Côtes de Provence (FR)

13 / 79

PURO ROSÉ

Dieter Meier Family
Mendoza (ARG)

11 / 66

White

CELESTE

Verdejo
Pago del Cielo, Rueda (ESP)

dl / btl
11 / 58

CUVÉE BLANCHE

Zunftwein
Riesling, Rauschling
Weingut Diederik, Küsnacht (CH)

14 / 72

CHABLIS

Chardonnay
Chablis (FR)

18 / 98

POUILLY-FUMÉ

Sauvignon Blanc
Loire (FR)

15 / 79