

# Starters



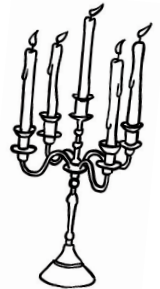
## **GESCHMORTER CHICORÉE** <sup>G/L/V</sup> 18

mit Orange, auf Friséesalat, karamellisierten  
Walnüssen und Johannisbeeren

• **karamellisierter Ziegenkäse** +7 <sup>G/V</sup>

## **TUNA TATAR** <sup>L</sup> 26/36

Sesam-Hoisin Vinaigrette, Yuzukoshu,  
Avocadomousse, dazu Lavosh Crackers



## **GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** <sup>G/L</sup> 24

auf Avocado-Mango Salat

## **BOURBON's TAPAS** <sup>G/L</sup> 26

Rindsfilet Sashimi, gebratene Letzi Wurst und Jakobsmuschel

## **SHARING BOARD oder VEGI BOARD** 19 P.P.

(für 2 Personen zum teilen, Preis pro Person)

Aufschnitt, Käse aus der Region, marinierte Oliven, Gemüse vom Grill und Hausbrot

• **Vegi Board** zusätzlich mit Avocado und marinierter Aubergine <sup>V</sup>

• **gebratene Letzi Wurst** +7

## **BEEF TATAR** 26/36

Eigelb mit zwei Texturen, dazu Lavosh Crackers

## **RINDSFILET SASHIMI** <sup>G/L</sup> 26

auf Kräutersalat mit süßer Sojasauce

## **CHICKEN WAFFLES** 14/21

24h marinierte frittierte Pouletfilets, belgische Waffeln und Ahornsirup

## **TOMATEN-KOKOSNUSSCREME SUPPE** <sup>L/V+</sup> 12

## **TAGESSUPPE** 12

saisonal

# Mains



## **DORADENFILET** 43

an Champagner Sauce mit Salicorn

## **CREVETTES PIRI PIRI** <sup>G/L</sup> 27/43

gebraten mit Knoblauch und Peperoncino

## **MISTKRATZERLI** <sup>G/L</sup> 45

Aglio, Olio e Peperoncino

## **WIENERSCHNITZEL** 46

mit Preiselbeeren

## **ENTE SLOW COOKED** <sup>L</sup> 43

24h sous vide geschmorte Ente mit Schalotten und Shiitake Pilzen

## **NAPFPLATZ CORDON BLEU** 47

paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Üetlibergschinken und dreierlei Käse (Gruyère, Raclette und Bergkäse)

• auf Wunsch als „**piccante**“ mit Aglio e Peperoncino

## **KNÖDEL MIT PILZRAGOUT** <sup>V</sup> 18/29

Serviettenknödel mit verschiedenen Waldpilzen und geröstetem Wurzelgemüse

## **SPARGELRISOTTO** <sup>G/V</sup> 30

## **PULLED CELERY** <sup>G/L/V+</sup> 29

gezupfter Sellerie auf Selleriecreme mit Süsskartoffel, Orange und zweierlei Rande



# Grill



**RINDSFILET** <sup>G</sup> 54  
**ÜBERBACKEN MIT SAUCE CAFÉ DE PARIS**

**RIB EYE STEAK** <sup>G</sup> 51/61/81  
**200G/300G/500G**

vom Rind mit Chimichurri und Bourbon's Kräuterbutter

**HOT DOG oder VEGETARIAN IN PARIS** 27

getoastetes Brioche, Kräutermayo,  
Gurke und Paprika-Relish, knusprige Zwiebeln

- **pikante Salsiccia**
- **marinierte Karotte** <sup>V</sup>

**BOURBON's AUBERGINE** <sup>G/L/V+</sup> 16/26

knusprig frittierter Lauch, Cashewnuss Creme

**GRILLIERTES LAMMRACK** <sup>G</sup> 44

mit Chimichurri und Bourbon's Kräuterbutter

**FLANKSTEAK SANDWICH** 27

Flank Steak, getoastetes Ciabatta, Cherry Tomaten,  
Dijonnaise und Kräutersalat

- **Rindsfilet** +12
- **Poulet** -3
- **Avocado** -4 <sup>V</sup>



hier lang zu den Beilagen



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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Fleisch- und Fischerkunft: Bitte beachten Sie unsere Hinweistafel. Alle Preise in CHF & inkl 8.1% MWST

# Sides



**BOURBON's BLATTSPINAT** G/V 9  
mit Cherry Tomaten und Kräutern

**RATATOUILLE** G/L/V+ 9

**BLATTSALAT** G/L/V+ 9

**GRILLIERTER GRÜNER SPARGEL** G/V 9

**ROSMARINKARTOFFELN** G/V+ 9

**RISOTTO** G/V 9

**SÜSSKARTOFFEL-STAMPF** G/L/V+ 9

**SERVIETTENKNÖDEL** V 9

**FRENCH FRIES** G/L/V+ 9

**POMMES ALLUMETTES** G/L/V+ 11



Let's be Friends  
on Instagram



and tag us in  
your pictures!