

Starters



NÜSSLI SALAT ^{G/V} 16

mit Ei und Parmesan Splitter

• **Speck** +2

TUNA TATAR ^L 26/36

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



GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ^{G/L} 24

auf Avocado-Mango Salat

BOURBON's TAPAS ^{G/L} 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 ^V

• **gebratene Letzi Wurst** +7

BEEF TATAR 26/36

Eigelb mit zwei Texturen, dazu Lavosh Crackers

RINDSFILET SASHIMI ^{G/L} 26

auf Kräutersalat mit süsser Sojasauce

CHICKEN WAFFLES 14/21

24h marinierte frittierte Pouletfilets, belgische Waffeln und Ahornsirup

TOMATEN-KOKOSNUSSCREME SUPPE ^{L/V+} 12

TAGESSUPPE 12

saisonal

Mains



DORADENFILET 43

an Champagner Sauce mit Salicorn

CREVETTES PIRI PIRI ^{G/L} 27/43

gebraten mit Knoblauch und Peperoncino



MISTKRATZERLI ^{G/L} 45

Aglio, Olio e Peperoncino

WIENERSCHNITZEL 46

mit Preiselbeeren

ENTE SLOW COOKED ^L 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 ^V 18/29

Serviettenknödel mit verschiedenen Waldpilzen
und geröstetem Wurzelgemüse

KÜRBISRISOTTO ^{G/V} 28

mit Rosenkohlblätter, Kürbiswürfel und Federkohlchips

PULLED CELERY ^{G/L/V+} 29

gezupfter Sellerie auf Selleriecreme mit Süsskartoffel,
Orange, Topinambur- und Federkohlchips



Grill



RINDSFILET ^G 54
ÜBERBACKEN MIT SAUCE CAFÉ DE PARIS

RIB EYE STEAK ^G 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**
- **marienierte Karotte** ^V

BOURBON's AUBERGINE ^{G/L/V+} 16/26
knusprig frittierter Lauch, Cashewnuss Creme

GRILLIERTES LAMMRACK ^G 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 ^V



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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Fleisch- und Fischherkunft: 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

ROSMARINKARTOFFELN G/V+ 9

RISOTTO G/V 9

SÜSSKARTOFFEL-STAMPF G/L/V+ 9

SERVIETTENKNÖDEL V 9

FRENCH FRIES G/L/V+ 9

PAPPARDELLE V 9



Let's be Friends
on Instagram



and tag us in
your pictures!