

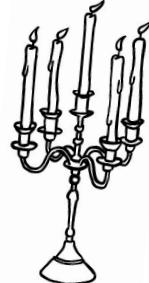
Starters



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

Mainz



DORADENFILET 43

an Champagner Sauce mit Salicorn

CREVETTEN 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
- marienierter 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!