



*Unsere Gourmetküche ist  
herzhaft und ideenreich*

### **Unsere Sommerkarte ab 31.5.2024**

#### **Kalte Vorspeisen**

**Goldener Auftakt** *Fr. 8.50*

Zwei Kugeln aus Mango-Chutney mit Cheddar-Käse, Paprika, Walnüssen

**Gesundheit pur** (vegan) *Fr. 20.50*

Frischer Salat aus rohem, in zarte Spiralen geschnittenen Gemüse, mit Sprossen, Karotten, Zucchini, und Kräutern.

**Die kalte Suppe aus Osteuropa** *Fr. 17.80*

Mit Rote Beete, Gurke, Kefir, Dill und Schnittlauch

#### **Warme Vorspeisen**

**Ukrainische Mlintsi** (enthält Gluten; + Fr. 5.- glutenfrei)

Feine gefüllte Pfannkuchen mit milder Käsesauce

Füllungen:

- Ausserirdischer Traum (mit Quorn) *Fr. 23.-*
- mit Champignons *Fr. 19.-*
- zartschmelzend mit Kräutern, grünen Zwiebeln und Ei *Fr. 18.50*
- mit Kraut, Rübli, Zwiebeln *Fr. 17.50*
- Degustationsset aus vier Arten *Fr. 32.-*

**Crème-Suppe im Kupfertöpfchen** *Fr. 20.50*

Püriert mit Kohlrabi, Süsskartoffel, Kräutern, Saison-Gemüse

**Sanften Riesenwolken** *Fr. 19.-*

Die osteuropäischen Protein-Gnocchi. Kugeln aus Reismehl und Käsesorten. Mit Sauerrahm, Käsesauce oder Fruchtsauce.

#### **Hauptspeisen**

**Rumänische Mămăligă mit Zacuscă** *Fr. 25.-*

Polenta, saure Sahne, Weisskäse, gebratene Auberginen, Paprika

**Die leichte Meeresbrise (NEU)** *Fr. 38.-*

Lachs und Filata-Käse im Ofen gebacken, mit einem Tupfen Kaviar

**Reise des Kolumbus**

Süsskartoffeln und Filata-Käse

- Mit getrockneten Tomaten *Fr. 24.-*
- Mit gebratenem Speck *Fr. 28.-*

**Slavische Pierogi / Pielmeni** (enthält Gluten)

- Mit Truthahn- oder Schweinefleisch *Fr. 29.-*
- mit Pilzen, Kartoffeln *Fr. 27.-*
- oder Kraut, Rübli, Zwiebel *Fr. 26.-*

**Usbekischer Plof im Töpfchen**

Herzhaftes Reisgericht mit Zwiebelconfit, Kurkuma, Berberitzen

- Mit Champignons (vegan) *Fr. 27.-*
- Mit Truthahnfleisch *Fr. 30.50*

**Schweinsfilet im Geiste Georgiens** *Fr. 34.-*

Mit pikanter Sauce, begleitet von einem Kastell aus Bratkartoffeln

#### **Desserts**

**Ruinen des Grafenschlosses** *Fr. 16.-*

Meringue mit Haselnüssen, Arachis, Buttercreme, Mousse au Chocolat

**Morgensonne am Ozean** *Fr. 16.-*

Früchte mit einer Mousse-Wolke nach japanischer Art

**Exotic Paradise** *Fr. 15.50*

Kreation aus Vanille-Eis mit Banane, Kardamon, Zimt und Maracujasauce. Balance von süssen und säuerlichen Noten.

**Turm der Träume** *Fr. 16.-*

Gebaut aus Schoko-Teig mit Sauerkirschlikör und verschiedenen Crèmes



*Chic und behaglich*

## Getränkete Karte ab 20.5.2024

### **Spezialitäten des Hauses**

Cocktail «Melted Heart» *Fr. 21.-*

Flambiert mit Cointreau, Sekt, Maracuja und Orangen

### Bohème Luxury Black

Cocktail mit Saft frischer schwarzer Johannisbeeren

– Mit Sekt *Fr. 16.-*

– Alkoholfrei *Fr. 14.-*

+ Veredelung durch Rosenwasser + *Fr. 1.80*

Wolke 07 *Fr. 17.50*

Unser kreativer Cocktail mit Aperol, Zitronensaft und süß-saurem Schaum

Aperol Spritz - der sommerliche Klassiker *Fr. 15.-*

Sanddorn-Limonade oder

Moosbeeren-Limonade (Cranberries)

Erfrischende, natürliche Getränke aus frischen Früchten

– Glas 3 dl *Fr. 7.30*

– Krug 1 Liter *Fr. 17.-*

### **Trockene Weine**

Bulgarischer Wein der Sorte „Melnik 55“

– Glas 1 dl *Fr. 6.-*

– Flasche 7 dl *Fr. 29.-*

– Flasche 7 dl zum Mitnehmen *Fr. 24.-*

Georgischer Rotwein „Saperavi“

Georgische Weissweine „Tsinandali“, „Rkatsiteli“

Prosecco

– Glas 1 dl *Fr. 8.-*

– Flasche 7 dl *Fr. 41.-*

– Flasche 7 dl zum Mitnehmen *Fr. 33.-*

### **Süsse oder halbtrockene Weine**

„Tokaj“ (Ungarn) oder „Kindzmarauli“ (Georgien)

– Glas 1 dl *Fr. 8.-*

– Flasche 5 dl *Fr. 28.-*

– Flasche 7 dl *Fr. 41.-*

– Flasche 7 dl zum Mitnehmen *Fr. 33.-*

### **Spirituosen**

Armenischer Cognac „Ararat“ 0.2 cl *Fr. 6.-*

Ukrainischer Vodka „Medoff Classic“ 0.2 cl *Fr. 5.-*

Weitere Weine, Cocktails und Spirituosen auf Nachfrage

## **Bier**

Feldschlösschen Hopfenperle im Offenausschank

- 2dl *Fr. 5.30*
- 3dl *Fr. 6.20*
- 5dl *Fr. 8.10*

Alkoholfreies Flaschenbier (Deutschland)

- 2dl *Fr. 5.30*
- 3dl *Fr. 6.20*
- 5dl *Fr. 8.10*

Bier «Velkopopovicky Kozel», Tschechien, 0,5 dl

- Lager Premium *Fr. 8.40*
- Dark *Fr. 8.40*

## **Kaffee**

Kaffee im Sand erhitzt *Fr. 8.80*

Nach türkischer Art, mit Lokum Turkish Delight

Espresso *Fr. 5.30*

Café *Fr. 5.30*

Café-Crème *Fr. 5.80*

Cappuccino *Fr. 6.80*

Latte Macchiato *Fr. 7.50*

Ice Coffee *Fr. 8.50*

(ohne Koffein + Fr. 1.-, pflanzliche Milch + Fr. 1.-)

## **Schokolade**

Echte heisse Schokolade *Fr. 9.80*

## **Ausgewählte Teesorten**

Ivan-Chai (Weidenröschen); Bulgarischer Mursal-Tee

Fichtennadeltee; Sanddorntee; Preiselbeertee

- Kännchen 1 Pers. *Fr. 7.80*
- Kanne 2 Pers. *Fr. 12.50*

Teemischung des Tages

- Kännchen 1 Pers. *Fr. 8.70*
- Kanne 2 Pers. *Fr. 14.30*

Chai Latte *Fr. 8.80*

Frisch zubereitet mit unserer eigenen Gewürzmischung.

Ice Tea (un-/gesüsst) *Fr. 6.50*

Mit unserer eigenen Teemischung

- Auf der Basis von Grüntee, angereichert mit Kräutern, Beeren und Früchten.
- Auf der Basis von Schwarztee mit Gewürzen.

## **Mineralwasser, Sirup**

Glas 3dl *Fr. 4.50*

Flasche 7dl *Fr. 7.90*

## **Süssgetränke**

Cola, Sprite, 3 dl *Fr. 5.-*

Schweppes, 2 dl *Fr. 5.-*