

Bouillon steht für elementare Küche....

Ihnen, liebe Gäste, wollen wir das Beste bieten.

Daher legen wir viel Wert auf selbstgebrühte Fonds & echte Handarbeit. Von unserem Brot bis hin zum Kaffeegebäck wird alles hausgemacht. Unsere Produkte werden nur gerade eben so gewürzt, dass der Eigengeschmack bestmöglich umschmeichelt wird.

Die Kombinationen der ausgewählten Lebensmittel bilden den Mittelpunkt unserer Küche & werden so zusammengestellt, wie sie unserer Meinung nach am besten passen.

Die Gerichte werden jeden Tag mit viel Freude & Liebe zubereitet. Völlig frisch, versteht sich!

Haben Sie Zeit & Lust?

Dann stellen wir Ihnen gerne ein Degustationsmenü zusammen.
Immer anders, immer neu, genau nach Ihren Wünschen.

4-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	79.00
5-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	99.00
6-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	ab 109.00

Tostaditas

	2 Stk.	4 Stk.
Getoastete Sesambrötchen...		
...con manchego ^{Vegi}	6.80	12.50
...mit Manchego & Salsa Romesco		
...con escalivada y salsa romesco ^{Vegan}	6.80	12.50
...mit Gemüse & Salsa Romesco		
...con tortilla de patatas ^{Vegi}	7.80	14.60
...mit Kartoffeltortilla		
...de burrata con pesto de almendras y albahaca ^{Vegi}	9.90	18.80
...mit Burrata & Mandel-Basilikumpesto		
...de jamón serrano ^{Laktosefrei}	7.80	14.60
...mit Serrano Schinken		
...de salmón* ^{Laktosefrei}	9.90	18.80
...mit Rauchlachstartar		
...de esqueixada ^{Laktosefrei}	9.90	18.80
...mit Stockfisch & Salsa Romesco		
...de chorizo ibérico ^{Laktosefrei}	9.90	18.80
...mit iberischem Chorizo		
...de jamón ibérico ^{Laktosefrei}	11.00	21.00
...mit 25 Monate gereiftem iberischem Schinken, 1. Qualität		
...de lomo ibérico admiracion ^{Laktosefrei}	12.50	24.00
...mit Nierstück vom iberischem Schwein		

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

Tapas y Entrantes

Empfehlung als Vorspeise zum Teilen „para picar“:

Pimientos de padrón <small>Vegan & Glutenfrei</small> Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“		14.50
Verduras a la plancha con hummus <small>Vegan & Glutenfrei</small> Buntes Grillgemüse mit Hummus		13.50
Tortilla de patatas <small>Vegi, Gluten & Laktose frei</small> Kartoffelomelette (4 Stk.)		14.50
Patatas Bravas <small>Vegi & Glutenfrei</small> Gebratene junge Kartoffeln mit Aioli & Chili		10.50
Albondigas con salsa de tomate <small>Laktosefrei</small> Rindfleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce (7 Stk.)		15.00
Dátiles envueltos en tocino <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Datteln im knusprigen Speckmantel (10 Stk.)		14.00
Calamares a la plancha con ajo <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Gebratene Kalamares mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)		24.50
Gambas a la plancha con ajo <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Gebratene ASC Krevetten mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)		24.50
Plato ibérico Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego Auf dem Holzbrett mit pan con tomate		41.50
	½	HG
Ensalada del Bouillon <small>Vegan & Glutenfrei</small> Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & hausgemachtem Dressing	9.50	17.50
Burrata con pesto de almendras y albahaca <small>Vegi & Glutenfrei</small> Burrata an Mandel-Basilikumpesto auf mediterranem Salat aus zweierlei Tomaten	18.50	28.50
Gazpacho andaluz <small>Vegan</small> Kalte spanische Gemüsesuppe, Brotcrôutons & Gemüsewürfel	12.50	17.50
Esqueixada a la café de l'acadèmia <small>Laktosefrei</small> Stockfisch, Tomaten, Salsa Romesco & zweierlei Pesto	19.50	29.50
Tartar de salmón <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat	17.50	27.50
Ensalada de pulpo * <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln	18.50	28.50

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

Vegetarianos

	½	HG
Berenjena asada entera <small>Vegan & Glutenfrei</small>		28.50
Im ganzen geröstete Aubergine auf Süsskartoffelpüree serviert mit Tahini, Minze, buntem Gemüse & Granatapfel		
Ravioli con pesto de almendras y albahaca <small>Vegi</small>	19.50	29.50
Ravioli gefüllt mit Eierschwämmli an Mandeln-Basilikumpesto serviert mit Cherrytomaten & gehobeltem Manchego		
Gnocchi de la laia <small>Vegi</small>	19.50	29.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi serviert an einer Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum		
Zusätzlich mit Jamón ibérico		+ 8.50

Carne

Costillas de cerdo ibérico <small>Gluten- & Laktosefrei</small>	29.50	36.50
Geschmorte Rippchen vom iberischem Schwein vom Grill an Rotweinjus serviert mit Süsskartoffelpüree & buntem Gemüse		
Chuletôn <small>Gluten- & Laktosefrei</small>	39.50	45.50
Rindshohrücken knochengereift, gewürzt mit Sal gris, Pinienkerne, Kartoffel-Wirsingtäschli & Escalivada Gemüse		
Solomillo de buey a la plancha con parmentier <small>Gluten- & Laktosefrei</small>	42.50	49.50
Schweizer Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit Frühkartoffeln & Saisongemüse		
zusätzlich mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00

Pescado

Lubina a la plancha con puré de manzana * <small>Glutenfrei</small>		43.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet aus Spanien an karamellierter Apfelsauce auf saisonalem Gemüse serviert mit konfierten Kartoffeln à part		
Mejillones a la marinera <small>Laktosefrei</small>	26.50	34.50
Miesmuscheln in Weisswein, Tomaten, Zwiebel & Knoblauch serviert mit pan con Aioli		

Paellas

Paella con verdura (Preis pro Person) <small>Vegan, Gluten- & Laktosefrei</small>		34.00
Reisgericht mit Safran, Grillgemüse, Peperoni, Rosmarin, Cocobohnen & Gemüsefond <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		
Paella a la valenciana (Preis pro Person) <small>Gluten- & Laktosefrei</small>		47.00
Reisgericht mit Safran, Schweinswurst, Poulet, Chorizo, Rosmarin, Cocobohnen & Fischfond <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		
Paella a la marinera (Preis pro Person) * <small>Gluten- & Laktosefrei</small>		49.50
Reisgericht mit Safran, Gambero Rosso, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		

* *Es werden täglich nur kleine Mengen Fisch bestellt um die Frische zu gewährleisten, deshalb bitten wir Sie um Verständnis, falls diese Gerichte ausverkauft sind.*

Deklaration Herkunft

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Geflügel

Poulet Schweiz

Fleisch

Rindfleisch Schweiz

Ibérico „bellota“ Spanien

Schweinswurst Schweiz

Chorizo ibérico Spanien

Jamón serrano Spanien

Jamón ibérico Spanien

Lomo ibérico admiracion Spanien

Fisch

Wolfsbarsch Zucht Griechenland

ASC Krevette Vietnam

Rote Mittelmeer Krevetten aus Wildfang Sizilien / Mittelmeer

Stockfisch Nord Atlantik

Pulpo Nordost Atlantik

Moules FAO037

Kalamares Südwest Atlantik

Geräucherter Lachs Irland

Wird geräuchert und gebeizt von Fam. Kuratli in Nussbaumen

Es ist uns wichtig, was Sie essen!