

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 überraschen wir Sie gerne mit einem Degustationsmenü.

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 y Tapas

	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 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 sardinillas	11.50	22.00
...mit Sardinen in Olivenöl		
...de lomo ibérico admiracion ^{Laktosefrei}	12.50	24.00
...mit Nierstück vom iberischem Schwein		

Empfehlung als Vorspeise zum Teilen „para picar“:

Pimientos de padrón ^{Vegan & Glutenfrei}	14.50
Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“	
Tortilla de patatas ^{Vegi & Laktose frei}	14.50
Kartoffelomelette (4 Stk.)	
Albondigas con salsa de tomate ^{Laktosefrei}	15.00
Rindfleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce (7 Stk.)	
Dátiles envueltos en tocino ^{Gluten- & Laktosefrei}	14.00
Datteln im knusprigen Speckmantel (10 Stk.)	
Gambas a la plancha con ajo ^{Gluten- & Laktosefrei}	24.50
Gebratene ASC Krevetten mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)	
Plato ibérico	41.50
Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego	
Auf dem Holzbrett mit pan con tomate	

Entrantes

	½	HG
Ensalada del Bouillon Vegan & Glutenfrei Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing	9.50	17.50
Sopa de calabaza Vegi & Glutenfrei Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	14.50	22.50
zusätzlich mit ASC Krevettenspiess (3 Stk.)		+ 10.00
Carpaccio de remolacha con gratin de queso chevre y manzana Vegi & Glutenfrei Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Baumnüssen, Apfel & Kräutersalat	16.50	26.50
Esqueixada a la café de l'acadèmia Laktosefrei Gezupfter & marinierter Stockfisch mit Tomaten Salsa Romesco & zweierlei Pesto	19.50	29.50
Tartar de salmón Laktosefrei & Glutenfrei Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat	17.50	27.50
Ensalada de pulpo Laktosefrei & Glutenfrei Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln serviert mit Kräutersalat	18.50	28.50

Vegetariano y Pasta

	½	HG
menu del día Vegan oder Vegi Tagesgericht vegetarisch oder vegan „S hät so langs hät“ <i>Bitte fragen Sie unseren Servicepersonal, gerne geben wir Auskunft.</i>		24.50
Ravioli de peras y queso con salsa de gorgonzola Vegi Ravioli gefüllt mit Birnen & Käse serviert an einer Gorgonzola-Rahmsauce	19.50	29.50
zusätzlich mit jamón ibérico		+8.50
Arroz caldoso Vegan & Glutenfrei Spanisches Reisgericht mit Morcheln & Tomaten serviert mit einem Kürbis-Kichererbsen-Tätschli	19.50	29.50
Gnocchi de la laia Vegi Hausgemachte Kartoffelgnocchi serviert an einer Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	21.50	31.50
zusätzlich mit jamón ibérico		+ 8.50

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Carne

	½	HG
Cannelons de la laia Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch & Trüffel gratinert mit Sauce Béchamel & Grana Padano nach dem Rezept von Timons Grossmutter	24.50	34.50
Cordero Glutenfrei Lamm Rack auf Birnen-Steinpilz-Kompott konfierte Kartoffel & Rotweinreduktion Zubereitungszeit min. 25 min ab Bestellung	35.50	45.50
Chuletôn Glutenfrei & Laktosefrei Schweizer dried aged Rindsentrecôte Kartoffel-Wirsing-Tätschli & Escalivada Gemüse	39.50	45.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier Glutenfrei Schweizer Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin	42.50	49.50
zusätzlich mit ASC Krevetten „mar y montaña“		+13.00

Pescado y Paella

	HG
Pescado del día * Tagesfisch, entweder „frisch oder aus“ <i>Bitte fragen Sie unsere Servicepersonal, gerne geben wir Auskunft.</i>	
Paella con verdura (Preis pro Person) * Vegan & Glutenfrei Reisgericht mit Safran, Auberginen, Peperoni, Rosmarin, Cocobohnen & Gemüsefond Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung	34.00
Paella a la valenciana (Preis pro Person) * Glutenfrei & Laktosefrei Reisgericht mit Safran, Schweinswurst, Poulet, Chorizo, Rosmarin, Cocobohnen & Fischfond Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung	47.00
Paella a la marinera (Preis pro Person) * Glutenfrei & Laktosefrei Reisgericht mit Safran, rote Mittelmeer Krevetten, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung	49.50

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

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

Rindsfilet	Schweiz
Schweizer dried aged Rindsentrecôte	Schweiz
Schweinswurst	Schweiz
Lamm	Irland
Chorizo ibérico	Spanien
Jamón serrano	Spanien
Jamon ibérico	Spanien
Lomo ibérico admiracion	Spanien

Fisch

ASC Krevetten	Vietnam
Rote Mittelmeer Krevetten aus Wildfang	Sizilien / Mittelmeer
Sardinen	Galizien/Spanien
Stockfisch	Nord Atlantik
Pulpo	Nordost Atlantik
Moules	Italien/ Frankreich
Kalamares	Südwest Atlantik
Geräucherter Lachs	Irland
wird geräuchert und gebeizt von Fam. Kuratli in Nussbaumen	

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

Es ist uns wichtig, was Sie essen!