

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	89.00
5-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	109.00

Tostaditas y Entrantes

Getoastete Sesambrötchen...	2 Stk.	4 Stk.
...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		
...de jamón serrano ^{laktosefrei}	7.80	14.60
...mit Serrano Schinken		
...de salmón ^{laktosefrei}	9.90	18.80
...mit Rauchlachstartar		
...de esqueixada Laktose frei	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		
...de foi de pato con trufa	13.00	25.00
...mit Entenleber, Trüffel & Apfelsauce		
Plato ibérico ^{laktosefrei}		41.00
Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego auf dem Holzbrett mit pan con tomate		
	VS	HG
Ensalada del Bouillon ^{vegan & glutenfrei}	12.00	19.50
Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing		
Sopa de patata con trufa ^{vegi}	15.50	23.50
Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe mit oder ohne Rauchlachs		
Esqueixada a la café de l'acadèmia ^{Laktose frei}	19.50	29.50
Stockfisch, Tomaten, Salsa Romesco & zweierlei Pesto		
Tartar de salmon ^{gluten- & laktosefrei}	19.50	29.50
Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat		
Ensalada de pulpo * ^{gluten- & laktosefrei}	20.50	30.50
Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln		

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

Platos principales

	VS	HG
Arroz caldoso <small>vegan & glutenfrei</small> Spanisches Reisgericht mit Steinpilzen, Kichererbsen & Tomaten serviert mit einem gebratenen Champignon-Peperoni-Spiess	19.50	29.50
Ravioli de peras y queso con salsa de gorgonzola <small>vegi</small> Ravioli gefüllt mit Birnen & Käse serviert an einer Gorgonzola-Rahmsauce	19.50	29.50
zusätzlich mit Jamon ibérico		+ 8.50
Gnocchi de la laia <small>vegi</small> Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	24.50	34.50
zusätzlich mit Jamon ibérico		+ 8.50
Chuletôn <small>Gluten & Laktose frei</small> Rindshohrücken knochengereift, gewürzt mit Sal gris, Pinienkerne, Kartoffel-Wirsingtätschli & Escalivada Gemüse	36.50	46.50
Cordero <small>glutenfrei</small> Lamm Rack auf Birnen-Steinpilz-Kompott konfierte Kartoffel & Rotweinreduktion <i>Zubereitungszeit min. 25 min ab Bestellung</i>	35.50	45.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier Schweizer Grand Cru Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit Kartoffelgratin & Saisongemüse	46.30	56.80
zusätzlich mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00
zusätzlich mit gebratener Entenleber „Rossini“		+ 13.00
Dorada a la plancha con puré de manzana * <small>glutenfrei</small> Gebratenes Doradenfilet an karamellisierter Apfelsauce auf saisonalem Gemüse serviert mit konfierten Kartoffeln à part		43.50
Paella a la valenciana (Preis pro Person) <small>gluten- & laktosefrei</small> Reisgericht mit Safran, Schweinswurst, Poulet, Chorizo, Rosmarin, Cocobohnen & Fischfond <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		47.00
Paella a la marinera (Preis pro Person) * <small>gluten- & laktosefrei</small> Reisgericht mit Safran, Gambero Rosso, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		51.50

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
Entenleber	Frankreich

Fleisch

Rind	Schweiz
Schweinswurst	Schweiz
Chorizo ibérico	Spanien
Jamón serrano	Spanien
Jamon ibérico	Spanien
Lomo ibérico admiracion	Spanien
Lamm	Irland

Fisch

Dorade	Griechenland
Gambero Rosso	Sizilien
ASC Krevetten Black Tiger	Vietnam
Pulpo	FAO-Gebiet: Nr. 34
Green Shell	Neuseeland
Kalamares	FAO-Gebiet: Nr. 57 & 71
Geräucherter Lachs	Schottland
wird geräuchert und gebeizt von Fam. Kuratli in Nussbaumen	

Es ist uns wichtig, was Sie essen!

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