

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

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 ^{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 iberischen 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
Patatas Bravas <small>Vegi & Glutenfrei</small> Gebratene junge Kartoffeln mit Aioli & Chili		10.50
Espárragos verdes a la plancha <small>Vegan</small> Grüner Spargel vom Grill mit Salsa Romesco		18.50
Alcachofas a la plancha <small>Glutenfrei</small> Artischockenherzen vom Grill mit Kartoffelpüree & Jamon ibérico		28.50
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
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		39.50
	½	HG
Ensalada del Bouillon <small>Vegan & Glutenfrei</small> Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & hausgemachtem Dressing	9.50	17.50
Sopa de espárragos <small>Vegi</small> Spargelcrèmesuppe mit oder ohne Rauchlachs	14.50	20.50
Ensalada de espárragos <small>Vegi & Glutenfrei</small> Frühlingssalat mit grünem Spargel, Ei, Rettich & Manchego	16.50	24.50
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
Atùn teriyaki * <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel mit Frühlingssalat	28.50	38.50

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

Vegetarianos

	½	HG
Espárragos verdes a la plancha con patatas ^{Vegan} Grüner Spargel vom Grill serviert mit Frühkartoffeln & Salsa Romesco	20.50	28.50
Risotto de espárragos ^{vegi} Cavarisotto mit grünem Spargel & Cherry Tomaten	20.50	28.50
Taglierini con alcachofas ^{vegi} Hausgemachte hauchdünne Nudeln Mit gebratenen Artischocken, Knoblauch, beurre blanc & Petersilie	26.50	36.50
Gnocchi de la laia ^{Vegi} Hausgemachte Kartoffelgnochis An leichter Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	21.50	29.50
Zusätzlich mit Jamón ibérico		+ 8.50

Carne

Lomo der cerdo Schweinsnierstück an Morchelrahmsauce Serviert mit grünem Spargel & hausgemachten Taglierini	32.50	38.50
„Porterhouse“ Chuletón de Charra a la parilla (ca. 1 kg) ^{Glutenfrei} Spanisches knochengereiftes Porterhousesteak vom Grill mit Sal gris und Olivenöl mit gerösteten Pinienkernen Hausgemachtes Kartoffelpüree, Risotto & grünem Spargel	per 100 g	18.00
Zusätzlich pro Person Beilage und Gedeck		10.00
Solomillo de buey à la plancha ^{Glutenfrei} Schweizer Rindsfilet vom Grill Mit Trüffelpaste an Rotweinjus Serviert mit Frühkartoffeln & Saisongemüse	42.50	49.50
Zusätzlich mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00

Pescado

Dorada à la plancha * <small>Glutenfrei</small>	42.50
Gebratenes Doradenfilet an Salsa Romesco Frühkartoffel & grünem Spargel	
Pasta gambas <small>Laktosefrei</small>	32.50 38.50
Hausgemachte hauchdünne Nudeln mit Krevetten Olivenöl & Knoblauch	

Paellas

Paella con verdura (Preis pro Person) <small>Vegan, Gluten- & Laktosefrei</small>	34.00
Reisgericht mit Safran, Spargeln, Auberginen, 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

Porterhousesteak Charra Spanien

Schwein Schweiz

Schweinswurst Schweiz

Chorizo ibérico Spanien

Jamón serrano Spanien

Jamón ibérico Spanien

Lomo ibérico admiracion Spanien

Fisch

Dorade 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!