

## *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 <sup>Vegi</sup>	6.80	12.50
...mit Manchego & Salsa Romesco		
...con escalivada y Salsa Romesco <sup>Vegan</sup>	6.80	12.50
...mit Gemüse & Salsa Romesco		
...de jamón serrano <sup>Laktosefrei</sup>	7.80	14.60
...mit Serrano Schinken		
...de salmón* <sup>Laktosefrei</sup>	9.90	18.80
...mit Rauchlachstartar		
...de esqueixada <sup>Laktosefrei</sup>	9.90	18.80
...mit Stockfisch & Salsa Romesco		
...de chorizo ibérico <sup>Laktosefrei</sup>	9.90	18.80
...mit iberischem Chorizo		
...de jamón ibérico <sup>Laktosefrei</sup>	11.00	21.00
...mit 25 Monate gereiftem iberischem Schinken, 1. Qualität		
...de lomo ibérico admiracion <sup>Laktosefrei</sup>	12.50	24.00
...mit Nierstück vom iberischem Schwein		
...de foi de pato con trufa	13.00	25.00
...mit Entenleber, Trüffel & Apfelsauce		

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

# Tapas y Entrantes

Empfehlung als Vorspeise zum Teilen „para picar“:

<b>Pimientos de padrón</b> <small>Vegan &amp; Glutenfrei</small> Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“	14.50
<b>Albondigas con salsa de tomate</b> <small>Laktosefrei</small> Rindfleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce (7 Stk.)	15.00
<b>Dátiles envueltos en tocino</b> <small>Gluten- &amp; Laktosefrei</small> Datteln im knusprigen Speckmantel (10 Stk.)	14.00
<b>Gambas a la plancha con ajo</b> <small>Gluten- &amp; Laktosefrei</small> Gebratene ASC Krevetten mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)	24.50
<b>Plato ibérico</b> Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego auf dem Holzbrett mit pan con tomate	39.50

	½	HG
<b>Ensalada del Bouillon</b> <small>Vegan &amp; Glutenfrei</small> Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing	9.50	17.50
<b>Sopa de patata con trufa</b> Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe mit oder ohne Rauchlachs	14.50	20.50
<b>Carpaccio de remolacha con gratin de queso chevre y manzana</b> <small>Glutenfrei</small> Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Baumüssen, Apfel & Kräutersalat	16.50	24.50
<b>Esqueixada a la café de l'acadèmia</b> <small>Laktosefrei</small> Stockfisch, Tomaten, Salsa Romesco & zweierlei Pesto	19.50	29.50
<b>Tartar de salmón</b> <small>Gluten- &amp; Laktosefrei</small> Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat	17.50	27.50
<b>Ensalada de pulpo</b> * <small>Gluten- &amp; Laktosefrei</small> Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln	18.50	28.50

# Vegetarianos

	½	HG
<b>Arroz caldoso</b> <small>Vegan &amp; Glutenfrei</small> Spanisches Reisgericht mit Steinpilzen, Kichererbsen & Tomaten serviert mit einem gebratenen Champignon-Peperoni-Spiess		24.50
<b>Ravioli de peras y queso con salsa de gorgonzola</b> <small>Vegi</small> Ravioli gefüllt mit Birnen & Käse serviert an einer Gorgonzola-Rahmsauce	18.50	27.50
<b>zusätzlich</b> mit Jamón ibérico		+ 8.50
<b>Gnocchi de la laia</b> <small>Vegi</small> Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	21.50	29.50
<b>zusätzlich</b> mit Jamón ibérico		+ 8.50

# Carne de ternera

<b>Cannelons de la laia</b> Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch & Trüffel gratiniert mit Sauce Béchamel & Grana Padano nach dem Rezept von Timons Grossmutter	24.50	32.50
<b>Chuletôn</b> <small>Gluten- &amp; Laktosefrei</small> Rindshohrücken knochengereift, gewürzt mit Sal gris, Pinienkerne, Kartoffel-Wirsingtätschli & Escalivada Gemüse	39.50	45.50
<b>Solomillo de buey a la plancha con parmentier</b> <small>Glutenfrei</small> Schweizer Grand Cru Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit Kartoffelgratin & Saisongemüse	42.50	49.50
<b>zusätzlich</b> mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00
<b>zusätzlich</b> mit gebratener Entenleber „Rossini“		+ 13.00
<b>Carne del día</b> <i>Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen, gerne geben wir Auskunft</i>		.

## Pescado

<b>Lubina a la plancha con puré de manzana</b> * <small>Glutenfrei</small>		43.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet aus Spanien an karamellisierter Apfelsauce auf saisonalem Gemüse serviert mit konfierten Kartoffeln à part		
<b>Arroz cremoso</b> * <small>Glutenfrei</small>	26.50	34.50
Cremiges spanisches Reisgericht mit Steinpilzen & Tomaten serviert mit gebratenen Krevetten & Calamari		

## Paellas

<b>Paella a la valenciana (Preis pro Person)</b> <small>Gluten- &amp; 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>		
<b>Paella a la marinera (Preis pro Person)</b> * <small>Gluten- &amp; 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

Ente

Frankreich

## **Fleisch**

Rindfleisch

Schweiz

Schweinswurst

Schweiz

Chorizo ibérico

Spanien

Jamón serrano

Spanien

Jamón ibérico

Spanien

Lomo ibérico admiracion

Spanien

## **Fisch**

Wolfsbarsch

Spanien

ASC Krevette

Vietnam

Rote Mittelmeer Krevetten aus Wildfang

Sizilien / Mittelmeer

Stockfisch

Nord Atlantik

Pulpo

Nordost Atlantik

Moules

Neuseeland

Kalamares

Südwest Atlantik

Geräucherter Lachs

Irland

wird geräuchert und gebeizt von Fam. Kuratli in Nussbaumen

*Es ist uns wichtig, was Sie essen!*