

# *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 Kaffegebäck 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.

<b>4-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert</b>	79.00
<b>5-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert</b>	99.00
<b>6-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert</b>	ab 109.00

# Tostaditas y Tapas

<b>Getoastete Sesambrötchen...</b>		<b>2 Stk.</b>	<b>4 Stk.</b>
...con manchego <small>Vegi</small>	6.80	12.50	
...mit Manchego & Salsa Romesco			
...con escalivada y Salsa Romesco <small>Vegan</small>	6.80	12.50	
...mit Gemüse & Salsa Romesco			
...con tortilla de patatas <small>Vegi</small>	7.80	14.60	
...mit Kartoffeltortilla			
...de jamón serrano <small>Laktosefrei</small>	7.80	14.60	
...mit Serrano Schinken			
...de salmón* <small>Laktosefrei</small>	9.90	18.80	
...mit Rauchlachstartar			
...de esqueixada <small>Laktosefrei</small>	9.90	18.80	
...mit Stockfisch & Salsa Romesco			
...de chorizo ibérico <small>Laktosefrei</small>	9.90	18.80	
...mit iberischem Chorizo			
...de jamón ibérico <small>Laktosefrei</small>	11.00	21.00	
...mit 25 Monate gereiftem iberischem Schinken, 1. Qualität			
...de lomo ibérico admiracion <small>Laktosefrei</small>	12.50	24.00	
...mit Nierstück vom iberischem Schwein			

## Empfehlung als Vorspeise zum Teilen „para picar“:

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

# *Entrantes*

		$\frac{1}{2}$	HG
<b>Ensalada del Bouillon</b> <small>Vegan &amp; Glutenfrei</small>	Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing	9.50	17.50
<b>Sopa de calabaza</b> <small>Vegi &amp; Glutenfrei</small>	Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	14.50	22.50
<b>zusätzlich</b> mit ASC Krevettenspiess (3 Stk.)		+ 10.00	
<b>Carpaccio de remolacha con gratin de queso chevre y manzana</b> <small>Vegi &amp; Glutenfrei</small>	Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Baumnüssen, Apfel & Kräutersalat	16.50	24.50
<b>Esqueixada a la café de l'acadèmia</b> <small>Laktosefrei</small>	Gezupfter & marinierter Stockfisch mit Tomaten Salsa Romesco & zweierlei Pesto	19.50	29.50
<b>Tartar de salmón</b> <small>Laktosefrei &amp; Glutenfrei</small>	Lachstatar von der Familie Kuratli & Salat	17.50	27.50
<b>Ensalada de pulpo</b> <small>Laktosefrei &amp; Glutenfrei</small>	Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln serviert mit Kräutersalat	18.50	28.50

# *Vegetariano y Pasta*

		$\frac{1}{2}$	HG
<b>menu del dia</b> <small>Vegan/Vegi</small>	Tagesgericht vegetarisch oder vegan „S hät so lang hä“ Bitte fragen Sie unseren Servicepersonal, gerne geben wir Auskunft.		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	19.50	29.50
<b>zusätzlich</b> mit Jamon ibérico		+8.50	
<b>Arroz caldoso</b> <small>Vegan &amp; Glutenfrei</small>	Spanisches Reisgericht mit Steinpilzen, Kichererbsen & Tomaten serviert mit einem gebratenen Auberginen-Peperoni-Champignon-Spiess		26.50
<b>Gnocchi de la Iaia</b> <small>Vegi</small>	Hausgemachte Kartoffelgnocchi serviert an einer Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	19.50	29.50
<b>zusätzlich</b> mit Jamon ibérico		+ 8.50	

# *Carne*

		$\frac{1}{2}$	HG
<b>Cordero</b> <small>Glutenfrei</small>	Lamm Rack auf Birnen-Steinpilz-Kompott konfierter Kartoffel & Rotweinreduktion <i>Zubereitungszeit min. 25 min ab Bestellung</i>	35.50	45.50
<b>Chuletón</b> <small>Glutenfrei &amp; Laktosefrei</small>	Schweizer dried aged Rindsentrecôte Kartoffel-Wirsing-Tätschli & 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 saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin	42.50	49.50
	<b>zusätzlich</b> mit Krevetten „mar y montaña“		+13.00

# *Pescado y Paella*

HG

## **Pescado del día \***

Tagesfisch, entweder frisch oder aus.

Bitte fragen Sie unsere Servicepersonal, gerne geben wir Auskunft.

<b>Paella a la valenciana</b> <small>(Preis pro Person)</small>	* <small>Glutenfrei &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</b> <small>(Preis pro Person)</small>	* <small>Glutenfrei &amp; Laktosefrei</small>	49.50
Reisgericht mit Safran, rote Mittelmeer Krevetten, 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

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

## Fisch

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

*Es ist uns wichtig, was Sie essen!*