

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

Getoastete Sesambrotchen...	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		
...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 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		

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Entrantes

	½	HG
Ensalada del Bouillon <small>Vegan & Glutenfrei</small> Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing	9.50	17.50
Sopa de calabaza <small>Vegi & Glutenfrei</small> 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 <small>Vegi & Glutenfrei</small> Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Baumnüssen, Apfel & Kräutersalat	16.50	24.50
Esqueixada a la café de l'acadèmia <small>Laktosefrei</small> Gezupfter & marinierter Stockfisch mit Tomaten Salsa Romesco & zweierlei Pesto	19.50	29.50
Tartar de salmón <small>Laktosefrei & Glutenfrei</small> Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat	17.50	27.50
Ensalada de pulpo <small>Laktosefrei & Glutenfrei</small> Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln serviert mit Kräutersalat	18.50	28.50

Vegetariano y Pasta

	½	HG
menu del dia <small>Vegan/Vegi</small> 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 <small>Vegi</small> Ravioli gefüllt mit Birnen & Käse serviert an einer Gorgonzola-Rahmsauce	19.50	29.50
zusätzlich mit Jamon ibérico		+8.50
Arroz caldoso <small>Vegan & Glutenfrei</small> Spanisches Reisgericht mit Steinpilzen, Kichererbsen & Tomaten serviert mit einem gebratenen Auberginen-Peperoni-Champignon-Spiess		26.50
Gnocchi de la laia <small>Vegi</small> Hausgemachte Kartoffelgnocchi serviert an einer Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum	19.50	29.50
zusätzlich mit Jamon ibérico		+ 8.50

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Carne

	½	HG
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
Chuletôn <small>Glutenfrei & Laktosefrei</small> Schweizer dried aged Rindsentrecôte Kartoffel-Wirsing-Tätschli & Escalivada Gemüse	39.50	45.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier <small>Glutenfrei</small> Schweizer Grand Cru Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin	42.50	49.50
zusätzlich mit 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 a la valenciana (Preis pro Person) <small>*Glutenfrei & 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>*Glutenfrei & Laktosefrei</small> Reisgericht mit Safran, rote Mittelmeer Krevetten, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>	49.50

* 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	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
--	-----------------------

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 ist uns wichtig, was Sie essen!