

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!

Tostaditas

Getoastete Sesambrötchen...	2 Stk.	4 Stk.
...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>	6.80	12.50
...mit Kartoffeltortilla		
...de jamón serrano <small>Laktose frei</small>	7.80	14.60
...mit Serrano Schinken		
...de salmón* <small>Laktose frei</small>	9.90	18.80
...mit Rauchlachstartar		
...de esqueixada <small>Laktose frei</small>	9.90	18.80
...mit Stockfisch & Salsa Romesco		
...de chorizo ibérico <small>Laktose frei</small>	9.90	18.80
...mit iberischem Chorizo		
...de jamón ibérico <small>Laktose frei</small>	11.00	21.00
...mit 25 Monate gereiftem iberischem Schinken, 1. Qualität		
...de lomo ibérico admiracion <small>Laktose frei</small>	12.50	24.00
...mit Nierstück vom iberischem Schwein		
...de foi de pato con trufa	13.00	25.00
...mit Entenleber, Trüffel & Apfelsauce		

Tapas y Entrantes

Empfehlung als Vorspeise zum Teilen „para picar“:

Pimientos de padrón <small>vegan & Gluten frei</small>		14.50
Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“		
Tortilla de patatas <small>Gluten & Laktose frei</small>		14.50
Kartoffelomelette (4 Stk.)		
Albondigas con salsa de tomate <small>Laktose frei</small>		15.00
Rindfleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce (7 Stk.)		
Dátiles envueltos en tocino <small>Gluten & Laktose frei</small>		14.00
Datteln im knusprigen Speckmantel (10 Stk.)		
Calamares a la plancha con ajo <small>Gluten & Laktose frei</small>		19.50
Gebratene Kalamares mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)		
Gambas a la plancha con ajo <small>Gluten & Laktose frei</small>		24.50
Gebratene ASC Krevetten mit Knoblauch-Kräuteröl (8 Stk.)		
Plato ibérico		41.00
Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego auf dem Holzbrett mit pan con tomate		
	½	HG
Ensalada del Bouillon <small>vegan & Gluten frei</small>	12.00	19.50
Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing		
Gazpacho andaluz <small>vegan</small>	10.50	17.50
Kalte spanische Gemüsesuppe, Brotcroûtons & Gemüseswürfel		
Esqueixada a la café de l'acadèmia <small>Laktose frei</small>	19.50	29.50
Stockfisch, Tomaten, Salsa Romesco & zweierlei Pesto		
Tartar de salmón <small>Gluten & Laktose frei</small>	19.50	29.50
Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat		
Ensalada de pulpo * <small>Gluten & Laktose frei</small>	20.50	30.50
Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln		

Platos principales

	½	HG
Tortilla de patatas <small>Gluten & Laktose frei</small> Kartoffeltortilla, Grillgemüse, Salsa Romesco & Aioli		24.50
Risotto con Trufa de verano y verdura <small>Gluten frei</small> Cavarisotto, Sommertrüffel & Grillgemüse	18.50	24.50
Gnocchi de la laia Hausgemachte Kartoffelgnocchis, Tomaten & Basilikum-Rahmsauce	24.50	34.50
zusätzlich mit jamón ibérico:		+ 8:50
Lomo de Cerdo Grand cru Schweinsnierstück vom Grill Morchel-Kräuterkruste, Tempranillo-Sauce Grillgemüse & Cavarisotto	35.90	45.90
Chuletôn <small>Gluten & Laktose frei</small> Rindshohrücken knochengereift, gewürzt mit Sal gris, Pinienkerne, Kartoffel-Wirsingtätschli & Escalivada Gemüse	36.50	46.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier <small>Gluten frei</small> Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus Kartoffelgratin & saisonales Gemüse	46.30	56.80
zusätzlich mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00
zusätzlich mit gebratener Entenleber „Rossini“		+ 13.00
Pasta fresca con gambas* Hausgemachte Tagliatelle, Krevetten, Knoblauch & Schnittlauch	24.50	34.50
Lubina a la plancha con salsa de ajo quemado* <small>Gluten & Laktose frei</small> Wolfsbarschfilet, katalanische Tomaten-Knoblauch-Sauce & Olivenpesto Grillgemüse & konfierte Kartoffel		42.50
Paella a la valenciana (Preis pro Person) <small>Gluten & Laktose frei</small> Reisgericht mit Safran, Schweinswurst, Poulet, 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 & Laktose frei</small> Reis, Safran, Krevetten, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		51.50

* 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

Ente

Frankreich

Fleisch

Rindfleisch

Schweiz

Schweinswurst

Schweiz

Grand Cru Schweinsnierstück

Schweiz

Chorizo ibérico

Spanien

Jamón serrano

Spanien

Jamon ibérico

Spanien

Lomo ibérico admiracion

Spanien

Fisch

Wolfsbarsch

Griechenland

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!