

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 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“:

Pimientos de padrón <small>Vegan & Glutenfrei</small> Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“	14.50
Patatas Bravas <small>Vegan & Glutenfrei</small> Gebratene junge Kartoffeln mit Aioli & Chili	10.50
Espárragos verdes a la plancha <small>Vegan</small> Grüne Spargeln vom Grill mit Salsa Romesco	18.50
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 grünen Spargeln, 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
Ensalada de pulpo * <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln	18.50	28.50

Vegetarianos

	½	HG
Espárragos verdes a la plancha con patatas <small>Vegan & Glutenfrei</small> Grüne Spargeln vom Grill serviert mit Frühkartoffeln, Aioli & Salsa Romesco	22.50	29.50
Risotto de espárragos <small>vegi</small> Cavarisotto mit grünen Spargeln & Cherry Tomaten	18.50	25.50
Ravioli de espárragos <small>vegi</small> Ravioli gefüllt mit Spargeln & Käse Serviert an einer Morchel-Rahmsauce	28.50	36.50
Zusätzlich mit Jamón ibérico		+ 8.50
Gnocchi de la laia <small>Vegi</small> Hausgemachte Bärlauchgnocchi An leichter Gorgonzola-Rahmsauce	21.50	29.50
Zusätzlich mit Jamón ibérico		+ 8.50

Carne

Cordero Lammnierstück mit Bärlauchkruste Serviert mit grünen Spargeln & Risotto	34.50	42.50
Chuletón <small>Gluten- & Laktosefrei</small> Rindshohrücken knochengereift, gewürzt mit Sal gris, Pinienkerne, Kartoffel-Wirsingtätschli & Escalivada Gemüse	39.50	45.50
Entrecot a la parilla <small>Glutenfrei</small> Schweizer Grand Cru Entrecôte vom Grill An Morchelrahmsauce, grüne Spargel & Frühkartoffel		52.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier <small>Glutenfrei</small> Schweizer Rindsfilet vom Grill Mit Trüffelpaste an Rotweinjus Serviert mit Frühkartoffeln & Saisongemüse	42.50	49.50
Zusätzlich mit Riesenkrevetten „mar y montaña“		+ 13.00
Zusätzlich mit gebratener Entenleber „Rossini“		+ 13.00

Pescado

Salvelino a la plancha con Salsa Romesco * <small>Glutenfrei</small>	35.50	43.50
Gebratenes Schweizer Saibling Filet an Salsa Romesco Mit konfierten Kartoffeln & grünen Spargeln		
Mejillones a la Marinera <small>Laktosefrei</small>	26.50	34.50
Miesmuscheln in Weisswein, Tomaten, Zwiebel & Knoblauch Serviert mit pan con Aioli		

Paellas

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

Ente

Frankreich

Fleisch

Rindfleisch

Schweiz

Lamm

Irland

Schweinswurst

Schweiz

Chorizo ibérico

Spanien

Jamón serrano

Spanien

Jamón ibérico

Spanien

Lomo ibérico admiracion

Spanien

Fisch

Saibling

Zucht Birmenstorf Schweiz

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!