

# *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*

<b>Getoastete Sesambrötchen...</b>	<b>2 Stk.</b>	<b>4 Stk.</b>
<b>...con escalivada y salsa romesco</b> <small>vegan</small> ...mit Gemüse & Salsa Romesco	6.50	12.00
<b>...con tortilla de patatas</b> <small>vegi</small> ...mit Kartoffeltortilla	6.50	12.00
<b>...de jamón serrano</b> ...mit Serrano Schinken	7.50	14.00
<b>...de esqueixada</b> ...mit Stockfisch & Salsa Romesco	8.50	16.00
<b>...de salmón</b> ...mit Lachstartar	9.50	18.00
<b>...de chorizo ibérico</b> ...mit Iberischem Chorizo	9.50	18.00
<b>...de jamón ibérico</b> ...mit 25 Monate gereiftem Iberischem Schinken, 1. Qualität	10.50	20.00
<b>...de lomo ibérico admiracion</b> ...mit Nierstück vom Iberischem Schwein	12.00	23.00
<b>...de foi de pato con trufa</b> ...mit Entenleber, Trüffel & Apfelsauce	12.50	24.00

# Tapas y Entrantes

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

<b>Pan con tomate</b> <small>vegan</small>		9.00
Getoastetes Brot mit Tomaten & Olivenöl		
<b>Pimientos de padrón</b> <small>vegan</small>		13.50
Gebratene Paprikaschoten mit „Fleur de Sel“		
<b>Tortilla de patatas</b> <small>vegi</small>		13.50
Kartoffelomelette mit Salsa Romesco		
<b>Albondigas con salsa de tomate</b>		14.00
Rindfleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce		
<b>Dátiles envueltos en tocino</b>		14.00
Datteln im knusprigen Speckmantel		
<b>Gambas a la plancha con ajo</b>		24.50
Gebratene Krevetten mit Knoblauch (8 Stk.)		
<b>Plato ibérico</b>		39.50
Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego auf dem Holzbrett mit pan con tomate		
Tellergerichte als Vorspeise	½	HG
<b>Ensalada del Bouillon</b> <small>vegan</small>	9.50	17.50
Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing		
<b>Sopa de patata con trufa</b>	14.50	22.50
Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe mit oder ohne Rauchlachs		
<b>Esqueixada a la café de l'acadèmia</b>	16.50	24.50
Gezupfter & marinierter Stockfisch mit Tomaten Salsa Romesco & zweierlei Pesto		
<b>Tartar de salmón</b>	17.50	25.50
Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat		
<b>Ensalada de pulpo *</b>	18.50	26.50
Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln		

# Platos principales

	½	HG
<b>menu del dia</b> <small>vegan/vegi</small> Tagesgericht vegetarisch oder vegan <i>Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen, gerne geben wir Auskunft.</i>		24.50
<b>Fabada vegana</b> <small>vegan</small> Spanischer Eintopf mit Kichererbsen, Bohnen, Kartoffeln, Peperoni, pan con tomate & Salsa Romesco		26.50
<b>Ravioli de peras y queso con salsa de gorgonzola</b> Ravioli gefüllt mit Birnen & Käse serviert an einer Gorgonzola-Rahmsauce	16.50	24.50
<b>Gnocchi de la iaia</b> Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten & Basilikum-Rahmsauce <b>zusätzlich mit Jamon ibérico</b>	19.50	27.50 + 5.00
<b>Solomillo de buey a la plancha con parmentier</b> Schweizer Grand Cru Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin	39.50	49.50
<i>zusätzlich mit Krevetten „mar y montaña“</i>	45.50	55.50
<i>zusätzlich mit gebratener Entenleber „Rossini“</i>	49.50	59.50
<b>Cordero</b> Schweizer Lammierstück auf Birnen-Steinpilz-Kompott konfierte Kartoffel & Rotweinreduktion		44.50
<b>Chuletôn</b> Schweizer dried aged Rindsentrecôte Kartoffel-Wirsing-Tätschli & Escalivada Gemüse	35.50	45.50
<b>Pescado del día</b> Tagesfisch, entweder frisch oder aus. <i>Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen, gerne geben wir Auskunft.</i>		
<b>Auf Anfrage oder Vorbestellung:</b> <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		
<b>Paella a la valenciana</b> <i>(Preis pro Person)</i> Reisgericht mit Safran, Schweinswurst, Poulet, Chorizo, Rosmarin, Cocobohnen & Fischfond		45.00
<b>Paella a la marinera</b> <i>(Preis pro Person) *</i> Reisgericht mit Safran, rote Mittelmeer Krevetten, Poulet,		48.00

Alle Preise in CHF inklusive 7,7% MwSt.

# *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**

Rindsfilet Grand Cru	Schweiz
Schweizer dried aged Rindsentrecôte	Schweiz
Lammnierstück	Schweiz
Schweinswurst	Schweiz
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	Neuseeland
Kalamares	Südwest Atlantik
Geräucherter Lachs	Irland
wird geräuchert und gebeizt von Fam. Kuratli in Nussbaumen	

*Es ist uns wichtig, was Sie essen!*

\* Es werden täglich nur kleine Mengen Fisch bestellt um die Frische zu gewährleisten, deshalb bitten wir Sie um Verständnis, falls diese Gerichte ausverkauft sind.