

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?

Wir überraschen Sie gerne mit einem Degustationsmenü.

Immer anders, immer neu, genau nach Ihren Wünschen.

4-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	90.00
5-Gang Degustationsmenü inkl. Dessert	115.00
Oder mehr...?	

Tostaditas y Entrantes

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		
Plato ibérico ^{laktosefrei}		41.00
Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo ibérico, jamón serrano & manchego auf dem Holzbrett mit pan con tomate		
	VS	HG
Ensalada del Bouillon ^{vegan & glutenfrei}	12.00	19.50
Blattsalat mit saisonalen Gemüsestreifen & Balsamico Dressing		
Ensalada de espárragos ^{vegi & glutenfrei}	15.50	23.50
Frühlingsalat mit grünen Spargeln, Ei, Radisli & Manchego		
Sopa de espárragos ^{vegi}	15.50	23.50
Spargelcrèmesuppe mit oder ohne Rauchlachs		
Esqueixada a la café de l'acadèmia ^{laktosefrei}	19.50	29.50
Gezupfter & marinierter Stockfisch mit Tomaten, Salsa Romesco & zweierlei Pesto		
Tartar de salmon ^{gluten- & laktosefrei}	19.50	29.50
Lachstartar von der Familie Kuratli & Salat		
Ensalada de pulpo * ^{gluten- & laktosefrei}	20.50	30.50
Lauwarmer Pulposalat mit Peperoni auf konfierten Kartoffeln		

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% MwSt.

Platos principales

	VS	HG
Espárragos verdes a la plancha con patatas ^{vegi} Grüne Spargeln vom Grill serviert mit Frühkartoffeln & Sauce Hollandaise <i>Salsa Romesco statt Hollandaise</i> ^{vegan}	19.50	29.50
Ravioli de espárragos ^{vegi} Ravioli gefüllt mit Spargeln & Käse serviert an einer Morchel-Rahmsauce zusätzlich mit Jamon ibérico	26.50	36.50 + 8.50
Gnocchi de la laia ^{vegi} Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Tomaten-Rahmsauce mit frischem Basilikum zusätzlich mit Jamon ibérico	24.50	34.50 + 8.50
Relleno de ajo de Oso Bärlauchroulade im Mangoldblatt gratiniert mit Rahmsauce & Grana Padano mit oder ohne knusprigem jamon ibérico	25.50	35.50
Chuleton ^{glutenfrei & laktosefrei} Schweizer dried aged Rindshohrücken mit Pinienkerne Kartoffel-Wirsing-Tätschli & Escalivada Gemüse	39.50	49.50
Solomillo de buey a la plancha con parmentier ^{glutenfrei} Schweizer Grand Cru Rindsfilet vom Grill mit Trüffelpaste an Rotweinjus serviert mit Frühkartoffel & Saisongemüse zusätzlich mit <i>gebratener Entenleber „Rossini“</i> zusätzlich mit <i>Gambero Rosso</i>	46.30	56.80 + 13.00 + 13.00
Dorada a la plancha con puré de manzana * ^{glutenfrei} Gebratenes Doradenfilet an karamellisierter Apfelsauce auf saisonalem Gemüse serviert mit konfierten Kartoffeln à part		42.50
Paella a la valenciana (Preis pro Person) ^{gluten- & laktosefrei} 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) * ^{gluten- & laktosefrei} Reisgericht mit Safran, Gambero Rosso, Poulet, Muscheln, Kalamares & Chorizo <i>Serviert ab 2 Personen, Zubereitungszeit min. 40 min ab Bestellung</i>		51.50

Alle Preise in CHF inklusive 8,1% 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

Entenleber

Frankreich

Fleisch

Rind

Schweiz

Schweinswurst

Schweiz

Chorizo ibérico

Spanien

Jamón serrano

Spanien

Jamon ibérico

Spanien

Lomo ibérico admiracion

Spanien

Fisch

Dorade

Griechenland

Stockfisch

Nord Atlantik

Gambero Rosso

Sizilien

Pulpo

FAO-Gebiet: Nr. 34

Green Shell

Neuseeland

Kalamares

FAO-Gebiet: Nr. 57 & 71

Geräucherter Lachs

Schottland

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.*