

Aperitif

Baur's G&T 22
Edigroni 21
Bellini 20
Alpine Daiquiri 19

Salads

Nüsslisalat 21
Freiburger Ziegenkäse, confierter Kürbis
Avocado & Tomate 19
Blumenkohl, Linsen, Granatapfel, Koriander, Tahina 17/25
Mozzarella, Rucola, Tomate 27
Chef's Salat 19/29
Blattsalate, Avocado, Datterini Tomaten, Ei, Speck, Croûtons
Pommery-Senf-Vinaigrette
Superfood Bowl  50 / 58 / 57
Sie wählen aus zwischen Tofu, Hühnchen oder Lachs
Wilder Brokkoli, rote Bete, Gurke, Quinoa, Granatapfel, Ei
Tomate mit Avocadofüllung, Vinaigrette

Mains

Stubenküken "Under The Brick" 45
Lammkoteletts, Linsen, Schalotten 58
Wolfsbarsch, Topinambur, saisonaler Trüffel 59
Reh Entrecôte 64
Rahmwirsing, Portweifeigen

For Two

Chateaubriand 450g
Sauce Béarnaise
Saisonales Gemüse, Pommes Frites
170

Sauces

Béarnaise
Kräuterbutter
Rotweinsauce
Chimichurri
Maggia-Pfeffersauce

Side Dishes

Wilder Brokkoli 11
Saisonale Gemüsevariation 17
Blattspinat 9 / Gratiniertes Blattspinat 14
Kartoffel Püree 9 mit Trüffel +8
Kopfsalat, Trüffel Vinaigrette 14
Spätzli 9
Rotkraut mit Marroni 13
2-GANG BUSINESS LUNCH 54
Vorspeise & Hauptgang

From The Counter

Handgeschnittenes Rinds Tatar 36/49
*Baur's Style oder Carne cruda
mit 5 g Kaviar +8*
Bio Lachs, hausgeräuchert 26
Pata Negra Blázquez 28/42
24 Monate gereift / 36 Monate gereift
Baur au Lac Selection Kaviar 50g 240
und seine Beilagen
Dieckmann & Hansen
Oscietra Kaviar 50g 92
Rillettes von Entenleber & Trüffel 27
Schweizer Apéro Plättli 23
Käsevariation 19/29



Small Plates

Gebratene Calamari, Lomo Ibérico, Aioli 27
Grillierte Langustinen 10
Preis pro Stück, Mindestbestellung 3 Stück
Baur's Krevetten Cocktail 39
Rindscarpaccio, saisonaler Trüffel 27/46
Trüffelmayonnaise
Rindsconsommé 17
Auf Wunsch mit Sherry verfeinert
Kürbissuppe 16
Jahrgangs Sardinien 27
„Selection Baur au Lac“

Pasta & Risotto

Orecchiette 24/38
Kaninchenkonfit, Taggiasca-Oliven
Ravioli 25/44
Blattspinat, Mandel-Ricotta, saisonaler Trüffel
Safranrisotto 29/48
Lomo Ibérico, Kammuschel
Sepia Linguine 46/78
Hummer, Datterini Tomaten

Grill

Rinds Rib Eye 400g 79
Rinds Tenderloin
150g 57
200g 71
Wagyu Tenderloin 200g 118
Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 45
mit Entenleber +11

Classics

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti 59
mit Nieren auf Wunsch
Wiener Schnitzel 53
Sole Meunière 68
Rindsfilet Stroganoff mit Pilawreis 58
Hirschnitzel, Rotkraut, Marroni 56

Wellington

Wednesday

Rindsfilet Wellington 79
Entenleber, Trüffelsauce, Marktgemüse
*erhältlich jeden Mittwoch ab 19:00 Uhr
„s'hät solangs hät“*

Desserts

Baur's Kaffee Eis, Sahne 18
Baba au Rhum, Vanille Sahne 19
„Am Tisch flambiert“
Tarte Tatin, Vanilleeis 19
Zitronen-Tarte, Sauerrahmsorbet 19
Profiteroles, Vanilleeis, Schokoladensauce 18
Schokoladenmousse Classic 1844 23
Macarons 3 Stk 13 / Champagner Truffles 3 Stk 13

Restaurant Manager: Alessandro Premoli - Chef de cuisine: Olivier Rais

Fleischdeklaration:
Rinds Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: Irland,
Rinds Rib Eye: Spanien, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz,
Pata Negra: Spanien, Stubenküken: Schweiz
Entenleber: Frankreich, Wagyu Burger: USA*,
Wagyu Tenderloin: Spanien, Lomo Ibérico: Spanien,
Lamm: Schottland, Kaninchen: Frankreich
Reh: Österreich, Charcuterie: Schweiz, Hirsch: Schweiz

Allergene:
Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft
über Allergene in unseren Speisen.
TRAVEL FIT by Mark Arnall 

Fischdeklaration:
Wolfsbarsch: Zucht Griechenland, Krevetten: Zucht Vietnam,
Seezunge: Nordostatlantik, Calamari: Mittelmeer,
Langustine: Südafrika, Hummer: Zucht Kanada,
Kammuschel: Japan, Lachs: Zucht Irland,
Kaviar: Zucht Deutschland, Sardinien: Nordostatlantik
Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.

Brotdeklaration:
Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Glutenfreier Toast: EU

*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

CHF/ inkl. 8.1% MwSt.