

Baur's

Aperitivos

Bavarian Spritz 18

Baur's G&T 18

Edigroni 19

Bellini 19

From The Counter

Chef's Rinds Tatar 24/38
mit 5gr Kaviar +8

Bio Lachs, hausgeräuchert 23

Pata Negra Rohschinken,
18 Monate aus Vaumarcus 24

Prunier Prunier Kaviar 50g 82

Jahrgangs Sardinen 22

Small Plates

Gegrillte Langustinen
3 Stk. 25
5 Stk. 44

Tomaten & Burrata 19

Rindercarpaccio, schwarzer Trüffel 24/42

Kraftbrühe 16
Auf Wunsch mit Sherry verfeinert

Spargelcrèmesuppe, 16

Salads

Salat aus grünem Spargel, Portulak, Ziegenkäse, Vinaigrette 22

Blumenkohl, Linsen, Granatapfel, Koriander, Tahina 14/22 

Chef's Salat 23

Blattsalate, Avocado, Datterini Tomaten, Ei,
Speck, Croûtons, Pommery-Senf-Vinaigrette

Mains

Stubenkücken "Under The Brick" 39


Lammkotelettes, grüne Bohnen, Thymian Jus 48

Wolfsbarsch, Artischocken, Oliven, Kapern 54



Pasta & Risotto

Orecchiette, Kaninchenkonfit, Taggiascha Oliven 23/34

Ravioli, Blattspinat, Mandel-Ricotta,
schwarzer Trüffel 22/38 *auch* 

Risotto mit Pfifferlingen, Portulak, Belper Knolle 28/46

Sepia Linguine, Hummer, Datterini Tomaten 38/62

Grill

Tenderloin
150 g 54
200 g 68

Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 39
mit Entenleber +10

For Two

Chateaubriand 450 g
Sauce Béarnaise

Gemüse, Pommes Frites
148

Classics

Zürcher Geschnetzeltes 58
Nieren auf Wunsch

Wiener Schnitzel 49

Sole Meunière 54

Sauces

Béarnaise

Kräuterbutter

Rotweinsauce

Side Dishes

Gebratener grüner Spargel 9

Saisonales Gemüse 7

Feine Nudeln 7

Blattspinat 7

Bratkartoffeln 7

Grüner Blattsalat, Trüffel Vinaigrette 13

Desserts

Baba au Rhum, Vanille-Sahne 16

Apfel Tarte, Vanille-Eis 15

Zitronen Tarte, Sauerrahm Eis 14

Profiteroles, Vanille Eis, Schokoladen Sauce 16

Schokoladenmousse Classic 1844 14 *auch* 

Macarons 3 Stk 12 / Champagner Truffes 3 Stk 12

Käse Variation 15/25

Fleischdeklaration:

Rinds Tatar & Carpaccio & Kraftbrühe: Schweiz, Schwein Speck: Schweiz,
Rinds Tenderloin: Australien*, Rinds Rib Eye: USA*, Kalb: Schweiz,
Schwein Rilette: Schweiz, Lomo: Spanien, Lamm: Schottland & Irland,
Kaninchen: Frankreich, Pata Negra: Portugal, verarbeitet in der Schweiz,
Entenleber Rilette: Frankreich, Stubenkücken: Schweiz,
Luma Schwein: Schweiz, Wagyu Burger: USA*, Wagyu Tenderloin: Spanien

*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein.

Restaurant Manager: Alessia Koch - Küchenchef: Olivier Rais

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft
über Allergene in unseren Speisen.



Plant based

CHF/ inkl. 7.7% MWST

Fischdeklaration:

Lachs: Zucht Irland, Wolfsbarsch: Zucht Griechenland, Hummer: Kanada
Seezunge: Nordostatlantik, Pulpo: Mittelmeer, Langustine: Südafrika,
Kaviar: Zucht Frankreich, Krevetten: Zucht Vietnam

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.