

Baur's

Aperitivos

Baur's G&T 19

Edigroni 21

Bellini 20

From The Counter

Chef's Rinds Tatar 34/48[♯]
mit 5gr Kaviar +8

Bio Lachs, hausgeräuchert 25

Pata Negra Blázquez 26
24 Monate

Prunier Prunier Kaviar 50g 86

Rilette von Entenleber & Trüffel 26

Schweizer Aperoplättli 22

Jahrgangs Sardinen 24
„Selection Baur au Lac“

Small Plates

Gebratene Calamari, Lomo, Aioli 26

Gegrillte Langustinen 10
pro Stück

Frühlingsalat 19

Freiburger Ziegenkäse, Kräuter Vinaigrette

Rindercarpaccio, schwarzer Trüffel 26/44[♯]

Kraftbrühe 16

Auf Wunsch mit Sherry verfeinert

Spargelcremesuppe 16[♯]

Salads

Quinoa, Karotten, Frühlingszwiebeln, Kefen 18[♯]

Avocado & Tomaten 19

Blumenkohl, Linsen, Granatapfel, Koriander, Tahina 14/22[♯]

Burrata, Rucola, Tomate 24[♯]

Chef's Salat 19/26

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

Mains

Stubenküken "Under The Brick" 39

Lammkoteletts, Artischocken, Erbsen, Schalotten 52

Wolfsbarsch, grüne & weisse Spargeln, Morcheln 54[♯]

Kalbskotelett 300g 58

Pasta & Risotto

Orecchiette, Kaninchenkonfit, Taggiascha Oliven 23/34

Ravioli, Blattspinat, Mandel-Ricotta, schwarzer Trüffel 22/38[♯]
auch

Safranrisotto, Lomo, Kammuschel 28/46

Sepia Linguine, Hummer, Datterini Tomaten 42/72[♯]

Grill

Rib Eye 400 g 75

Tenderloin
150 g 54
200 g 68

Wagyu Tenderloin 200g 112

Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 43[♯]
mit Entenleber +10

For Two

Chateaubriand 450 g

Sauce Béarnaise

Gemüse, Pommes Frites
162

Classics

Zürcher Geschnetzeltes 58
Nieren auf Wunsch

Wiener Schnitzel 49

Sole Meunière 56

Krevetten Provençale, Knoblauch Brot 54

Sauces

Béarnaise

Kräuterbutter

Rotweinsauce

Chimichurri

Side Dishes

Wilder Brokkoli 9

Grüne Spargeln 8

Frühlingsgemüse 8

Neue Bratkartoffeln 8

Feine Nudeln 8

Blattspinat 8

Kartoffel Püree 8 *mit Trüffel +5*

Kopfsalat, Trüffel Vinaigrette 13

2-GANG BUSINESS LUNCH 49
Vorspeise & Hauptgang

Desserts

Baba au Rhum, Vanille-Sahne 16[♯]

Apfel Tarte, Vanille Eis 16

Zitronen Tarte, Sauerrahm Eis 15

Profiteroles, Vanille Eis, Schokoladen Sauce 16

Schokoladenmousse Classic 1844 15 *auch*

Macarons 3 Stk 12 / Champagner Truffles 3 Stk 12

Käse Variation 18/28

Fleischdeklaration:


Rind Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: Australien*,
Rinds Rib Eye: Spanien*, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Lomo: Spanien,
Lamm: Irland/Schottland, Pata Negra: Spanien, Kaninchen: Frankreich,
Entenleber: Frankreich, Stubenküken: Schweiz, Wagyu Burger: USA*,
Wagyu Tenderloin: Spanien oder Australien


*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

 Schnell zubereitet - Empfehlenswert für Konzertgäste
CHF/ inkl. 7.7% MWST

Fischdeklaration:

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

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.