

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 23

Pata Negra Rohschinken,
18 Monate aus Vaumarcus 24

Prunier Prunier Kaviar 50g 82

Rillette von Schwein, Entenleber & Trüffel 17

Schweizer Aperoplättli 19

Jahrgangs Sardinen 22

Small Plates

Gebratene Calamari, Lomo, Aioli 26

Gegrillte Langustinen
3 Stk. 27
5 Stk. 44

Randensalat, Freiburger Ziegenkäse,
Haselnuss Vinaigrette 19

Rindercarpaccio, Herbsttrüffel 24/42 

Kraftbrühe 16
Auf Wunsch mit Sherry verfeinert

Kürbissuppe, geräucherte Forellencreme 16

Salads

Quinoa, Butternuss Kürbis, Birne 18 

Avocado & Tomate 19

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

Burrata, Rucola, Tomate 24

Chef's Salat 19/26
Blattsalate, Avocado, Datterini Tomaten, Ei,
Speck, Croûtons, Pommery-Senf-Vinaigrette

Mains

Rehentrecôte, Wirsing, Rotweifeigen 54

Stubenküken "Under The Brick" 39 

Lammkarree, Cannellini Bohnen 48

Wolfsbarsch, Steinpilze, Topinambur 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 38/62 

Grill

Rib Eye 400 g 72

Tenderloin
150 g 54
200 g 68

Wagyu Tenderloin 200g 108

Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 43 
mit Entenleber +10

For Two

Chateaubriand 450 g

Sauce Béarnaise

Gemüse, Pommes Frites

148

Classics

Rehpfeffer, Rotkraut, Marroni, Spätzli 52

Zürcher Geschnetzeltes 58
Nieren auf Wunsch

Wiener Schnitzel 49 

Sole Meunière 54

Sauces

Béarnaise

Kräuterbutter

Rotweinsauce

Chimichurri

Side Dishes

Wilder Broccoli 9

Saisonales Gemüse 8

Feine Nudeln 8

Blattspinat 8

Kartoffel Püree 8 *mit Trüffel +5*

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 Truffles 3 Stk 12

Käse Variation 15/25

2-GANG BUSINESS LUNCH:
Vorspeise & Hauptgang 49

Fleischdeklaration:

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

*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

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.