

## Aperitivos

Bavarian Spritz 18

Baur's G&T 18

Edigroni 19

Bellini 20

## 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

Rilette von Schwein, Entenleber & Trüffel 17

Schweizer Aperoplättli 19

Jahrgangs Sardinen 22

## Small Plates

Gebratene Calamari, Lomo, Aioli 26

Gegrillte Langustinen  
3 Stk. 25  
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

Avocado & Tomate 18

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

Burrata, Rucola, Tomate 22

Chef's Salat 23  
Blattsalate, Avocado, Datterini Tomaten, Ei,  
Speck, Croutons, Pommery-Senf-Vinaigrette

## Mains

Rehentrecôte, Schwarzwurzel, Steinpilze 54

Stubenkücken "Under The Brick" 39

Lammkotelettes, Linsen, geschmorte Schalotten 48

Wolfsbarsch, Artischocken, Grünkohl, Topinambur 54

Kalbskotelett 300g 55



## 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 300 g 68

Tenderloin  
150 g 54  
200 g 68

Wagyu Tenderloin 200g 108

Wagyu Burger, Trüffelmayonnaise, Pommes Frites 39  
*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 7

Feine Nudeln 7

Blattspinat 7

Kartoffel Püree 7 *mit Trüffel +5*

Grüner Blattsalat, Trüffel Vinaigrette 13

2-GANG BUSINESS LUNCH:  
Vorspeise & Hauptgang 49

## 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:

Rind Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: Australien\*,  
Rinds Rib Eye: USA\*, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Lomo: Spanien,  
Lamm: Schottland, Pata Negra: Portugal, verarbeitet in der Schweiz,  
Kaninchen: Frankreich, Entenleber: Frankreich, Stubenkücken: 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

CHF/ inkl. 7.7% MWST

### Fischdeklaration:

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

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.

# Baur's

## Aperitivos

Bavarian Spritz 18

Baur's G&T 18

Edigroni 19

Bellini 20

## From The Counter

Chef's beef tartar 24/38  
*with 5gr caviar +8*

Organic salmon, home smoked 23

Pata Negra dry-cured ham,  
18 months from Vaumarcus 24

Prunier Prunier caviar 50g 82

Pork, duck liver & truffle rilette 17

Swiss aperitif platter 19

Vintage sardines 22



## Small Plates

Roasted calamari, Lomo, aioli 26

Grilled langoustines  
3 pcs. 25  
5 pcs. 44

Beetroot salad, goat cheese,  
hazelnut vinaigrette 19

Beef carpaccio, autumn truffle 24/42

Consommé 16

*Refined with sherry upon request*

Pumpkin soup, smoked trout cream 16

## Salads

Avocado & tomato 18

Cauliflower, lentils, pomegranate, coriander, Tahini 14/22 

Burrata, rocket salad, tomato 22

Chef's salad 23

Green leaf salad, avocado, Datterini tomatoes, egg, bacon,  
croutons, Pommery mustard-vinaigrette

## Mains

Venison entrecote, black salsify, porcini 54

Spring chicken "Under The Brick" 39


Lamb chops, lentils, braised shallots 48

Seabass, artichokes, green cabbage, Jerusalem artichoke 54

Veal cutlet 300g 55

## Pasta & Risotto

Orecchiette, rabbit confit, Taggiascha olives 23/34

Ravioli, spinach, almond ricotta,  
black truffle 22/38 *available* 

Saffron risotto, Lomo, scallops 28/46

Sepia linguine, lobster, Datterini tomato 38/62

## Grill

Rib Eye 300g 68

Beef Tenderloin

150 g 54

200 g 68

Wagyu Tenderloin 200g 108

Wagyu Burger, truffle mayonnaise, Pommes Frites 39  
*with duck liver +10*

## For Two

Chateaubriand 450 g,

Béarnaise sauce

Vegetables, Pommes Frites

148

## Classics

Venison stew, red cabbage,  
chestnuts, spaetzle 52

Sliced veal Zurich style 58

*Kidney upon request*

Wiener Schnitzel 49

Sole Meunière 54

## Sauces

Béarnaise

Herb butter

Red wine sauce

Chimichurri

## Side Dishes

Wild broccoli 9

Seasonal vegetables 7

Thin noodles 7

Spinach 7

Potato puree 7 *with truffle +5*

Green leaf salad, truffle vinaigrette 13

2-COURSE BUSINESS LUNCH

Starter & main 49

## Desserts

Baba au Rhum, vanilla-cream 16

Apple tart, vanilla ice cream 15

Lemon tart, sour cream ice cream 14

Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce 16

Chocolate mousse classic 1844 14 *available* 

Macarons 3 pcs. 12 / Champagne truffes 3 pcs. 12

Cheese selection 15/25

Restaurant Manager: Alessia Koch - Chef de cuisine: Olivier Rais

Origin of meat:

Beef tartar & carpaccio: Switzerland, beef Tenderloin: Australia\*

Rib Eye: USA\*, veal: Switzerland, pork: Switzerland

Lomo: Spain, Pata Negra: Portugal, processed in Switzerland

lamb: Scotland, rabbit: France, spring chicken: France

duck liver: France, Wagyu burger: USA\*, duck: France

Wagyu tenderloin: Spain, venison: Austria

\*May contain antibiotics and / or hormones.

Allergenes:

For information concerning allergies or intolerances,  
please do not hesitate to ask our service personnel.



Plant based

CHF/ incl. 7.7% VAT

Origin of fish:

Salmon: Ireland, sea bass: farmed Greece,

Sole: farmed Northeast Atlantic, lobster: Canada,

pulpo: Mediterranean Sea, Langoustine: South Africa,

scallop: Canada, caviar: farmed France, oyster: farmed France,

shrimps: farmed Vietnam, sardines: Northeast Atlantic

All our fish is wild caught if not otherwise specified.