














Aperitif

- Baur's G&T 22
- Edigroni 21
- Bellini 20
- Tropico 19













From The Counter

- Chef's Rinds Tatar mit Rum 36/49 
 mit 5g Kaviar +8
- Bio Lachs, hausgeräuchert 26  
- Pata Negra Blázquez 28  
 24 Monate gereift
- Prunier Kaviar 50g 89
 mit Blinis und Sauerrahm
- Baur au Lac Selection Kaviar 50g 240
 und seine Beilagen
- Rillette von Entenleber & Trüffel 27
- Schweizer Aperero Plättli 23  
- Käse Variation 19/29 

Small Plates





- Gebratene Calamari, Lomo Ibérico, Aioli 27  
- Gegrillte Langustinen 10  
 Preis pro Stück
 Mindestbestellung 3 Stück
- Baur's Krevetten Cocktail 39  
- Rindercarpaccio, schwarzer Trüffel 27/46  
 Trüffelmayonnaise
 Kraftbrühe 17  
 Auf Wunsch mit Sherry verfeinert
- Melonen Tomaten Kaltschale 16  
- Jahrgangs Sardinen 27 
 „Selection Baur au Lac“

Salads







- Sommersalat 19 
- Freiburger Ziegenkäse, Wassermelone, Portulak, Pistazie
 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






Pasta & Risotto

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

Mains

- Stubenküken "Under The Brick" 45 
- Lammkoteletts, Kefen, Schalotten 58  
- Wolfsbarsch, Salmorejo, Pata Negra Blázquez 59  
- Gebratenes Kalbssteak 64 
 Artischocken, Pfifferlinge



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

For Two

- Chateaubriand 450g
 Sauce Béarnaise
- Saisonales Gemüse, Pommes Frites
 170



Classics

- Zürcher Geschnetztes 59 
 Regionales Kalbfleisch
 Nieren auf Wunsch
- Wiener Schnitzel 51 
- Sole Meunière 68






Wellington Wednesday

- Rindsfilet Wellington 79
 Trüffelsauce, Marktgemüse
 erhältlich jeden Mittwoch ab 19:00 Uhr
 "s'hät solangs hät"







Sauces

- Béarnaise 
- Kräuterbutter
- Rotweinsauce
- Chimichurri 

Side Dishes

- Wilder Brokkoli 9 
- Saisonale Gemüsevariation 17 
- Blattspinat 8 
- Kartoffel Püree 8 mit Trüffel +7 
- Kopfsalat, Trüffel Vinaigrette 14 
- Feine Nudeln 8
- 2-GANG BUSINESS LUNCH 49
 Vorspeise & Hauptgang




Desserts

- Baur's Kaffee Eis, Sahne 18 
- Baba au Rhum, Vanille Sahne 18 
- Apfel Tarte, Vanille Eis 18
- Zitronen Tarte, Sauerrahm Sorbet 19
- Profiteroles, Vanille Eis, Schokoladen Sauce 18
- Schokoladenmousse Classic 1844 16 auch  
- Macarons 3 Stk 13 / Champagner Truffes 3 Stk 13  


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

Restaurant Manager: Rachelle Jatton - Chef de cuisine: Olivier Rais

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

Legende: vegan  Glutenfrei  Laktosefrei 

TRAVEL FIT by Mark Arnall 

Schnell zubereitet - Empfehlenswert für Konzertgäste 
 CHF/ inkl. 8.1% MwSt.

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

Brotdeklaration:
Brot & Feinbackwaren: Schweiz