


Aperitif

- Baur's G&T 22
- Edigroni 21
- Bellini 20
- Trüffel Negroni 30

Salads

- Randensalat 21
- Freiburger Ziegenkäse, Meerrettich Vinaigrette
- 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

Mains

- Stubenküken "Under The Brick" 45
- Lammkoteletts, Linsen, Schalotten 58
- Wolfsbarsch, Topinambur, schwarzer Trüffel 59
- Entenbrust, Rotkraut, Marroni 54

For Two

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

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
- Pilaf Reis 8
- Rotkraut mit Marroni 13
- 2-GANG BUSINESS LUNCH 49
- Vorspeise & Hauptgang

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
- Rilette 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
- Hummer Bisque 21
- Jahrgangs Sardinen 27
- „Selection Baur au Lac“

Pasta & Risotto

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

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

Classics

- Zürcher Geschnetzeltes 59
- Regionales Kalbfleisch
- Nieren auf Wunsch
- Wiener Schnitzel 51
- Sole Meunière 68
- Rindsfilet Stroganoff 58

Wellington Wednesday

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

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
- Macarons 3 Stk 13 / Champagner Truffes 3 Stk 13

Restaurant Manager: Rachele Jaton - Chef de cuisine: Olivier Rais

Fleischdeklaration:
Rinds Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: 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/Schottland, Kaninchen: Frankreich/Ungarn
Ente: Frankreich, Charcuterie: Schweiz

*Kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Allergene:

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

TRAVEL FIT by Mark Arnall 

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