

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 Apero 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
- Kürbis Crèmesuppe 16
- Jahrgangs Sardinen 27
„Selection Baur au Lac“

Salads

- Nüsslisalat 21
- Freiburger Ziegenkäse, eingelegte Steinpilze
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
- Safranrisotto 29/48
- Lomo Ibérico, Kammuschel
- Sepia Linguine 46/78
- Hummer, Datterini Tomaten

Mains

- Stubenküken "Under The Brick" 45
- Lammkoteletts, Kefen, Schalotten 58
- Wolfsbarsch, Topinambur, schwarzer Trüffel 59
- Reh Entrecôte 64
Schwarzwurzel, Rosenkohl

- ## 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 Geschnetzeltes 59
Regionales Kalbfleisch
Nieren auf Wunsch
- Wiener Schnitzel 51
- Sole Meunière 68
- Rehpfeffer, Rotkraut, Marroni, Spätzle 54

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
- Spätzle 8
- Rotkraut mit Marroni 13

2-GANG BUSINESS LUNCH 49

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