

Baur's

Aperitivos

- Bavarian Spritz 18
- Baur's G&T 18
- Edigroni 19
- Bellini 19

From The Counter

- Chef's Rinds Tatar 24/38
- 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
- Kürbissuppe, geräucherte Forellencreme 16
- Kraftbrühe 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



Pasta & Risotto

- Orecchiette, Kaninchenkonfit, Taggiascha Oliven 23/34
- Ravioli, Blattspinat, Mandel-Ricotta,
schwarzer Trüffel 22/38 *auch* 
- Safranrisotto, Lomo, Kammuschel 24/39 *auch* 
- Sepia Linguine, Hummer, Datterini Tomaten 38/62

Mains

- Rehentrecôte, Schwarzwurzel, Steinpilze 54
- Stubenkücken "Under The Brick" 39
- Lammkotelettes, Linsen, geschmorte Schalotten 48
- Wolfsbarsch, Artischocken, Grünkohl, Topinambur 54
- Kalbskotelett 300g 55

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 Nudlen 7
- Blattspinat 7
- Kartoffel Püree 7 *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 Truffes 3 Stk 12
- Käse Variation 15/25

2-GANG BUSINESS LUNCH:
Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert 49

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: Mittelmeer

Wenn nicht anders deklariert, sind sämtliche Fische aus Wildfang.