








## 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 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 
- Jahrgangs Sardinen 27   
*„Selection Baur au Lac“*

## 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*
- Spargel-Crèmesuppe 17 

## Salads






- Frühlingssalat 19 
- Freiburger Ziegenkäse, Kräuter 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






## 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, Artischocken, Erbsen, Spargel 59 
- Kalbsmilken Fricassée 49  
Morcheln, Vin Jaune



## 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 
- Käse Variation 19/29

Fleischdeklaration:  
Rinds Tatar & Carpaccio: Schweiz, Rinds Tenderloin: Australien\*,  
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 Jaton - 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