

## VORSPEISEN

Saisonale Suppe <sup>(1,8,9)</sup>	12,50
Fetakäse-Espuma <sup>(1,3,7,8,10)</sup> mit eingelegten Gurken, roten Zwiebeln und Kräuter-Crostini	19,50
Vitello Tonnato <sup>(3,4,8,10)</sup> mit Kapernäpfeln	21,00
Rillettes vom pochiertem Wolfsbarsch <sup>(4,9)</sup> mit kandierten Honig-Kirschtomaten und Kräutersud	22,50

## KAVIAR

Kaviardose <sup>(1,3,4,8)</sup> mit Blinis, Kapern, Ei und Crème Fraîche	
Prunier · 50g	100,00
Prunier · 100g	180,00
Prunier · 250g	425,00
Premium · 50g	115,00
Premium · 100g	210,00
Premium · 250g	500,00
Oscietra · 50g	135,00
Oscietra · 100g	245,00
Oscietra · 250g	575,00

## HAUPTSPEISEN

### FLEISCH

Geschmorte Rinderbacke <sup>(8,9)</sup> auf Schwarzwurzelcreme mit gebratenen Winterpilzen	38,50
Gegrilltes Iberico Kotelett <sup>(8,9)</sup> mit weißen Bohnen, Chorizo und gerösteter Mini-Paprika	42,00
Neuseeländisches Rinderfilet <sup>(8,9)</sup> mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Marktgemüse	48,50

### FISCH

„Catch of the Day“ <sup>(4,8)</sup> mit Spinat, Kartoffelpüree und Champagnerschaum	32,50
Riesengarnelen (3 Stück) <sup>(1, 2, 3, 8, 12)</sup> auf Sepia-Tagliatelle und Zitronensauce	36,00
Edelfischvariation nach Tagesangebot <sup>(1, 4, 7)</sup> auf orientalischem Cous Cous und Mango-Chili-Salsa	38,00

## BÖHM'S KLASSIKER

Kleiner Blattsalat mit Zitronen-Balsamico-Dressing	8,50
Böhm's bunter Salatteller <sup>(3,5,7)</sup> mit Nüssen	9,50
Tagliolini mit Champagnersauce <sup>(3,3,8)</sup>	21,50
	klein 17,50
Geschmälzte Maultaschen <sup>(1,3,8)</sup> mit Kartoffelsalat	19,50
	klein 16,00
Rindertatar mit Wachtelspiegelei <sup>(2,3,8,10)</sup> und Trüffelmayonaise mit Kaviar 5g	27,50
	klein 22,50
	zzgl. 12,90
Irischer Räucherlachs <sup>(2,10)</sup> mit Rösti, Senf-Dill-Sauce und Salatgarnitur	32,50
	klein 26,00
Wiener Schnitzel von der Milchkalbslende <sup>(1,3,8,10)</sup> mit Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat, Kartoffel-Gurkensalat oder Röstkartoffeln	36,50
	klein 28,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes <sup>(1,3,8)</sup> aus dem <b>Kalbsrücken</b> oder <b>gemischt mit Kalbsleber</b> dazu reichen wir Spätzle, Rösti oder Reis	38,50
	klein 29,50
Böhm's Zwiebelrostbraten <sup>(1,3,8,9)</sup> mit geschmelzten Rotweinzwiebeln, gemischtem Salat, Spätzle oder Kartoffelpüree	42,50

## DESSERT

Limettensorbet mit Grey Goose Vodka Aufguss	9,50
Geeister Kir Royal Cassis Sorbet mit Champagner Aufguss	13,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>(1,3,7,8)</sup>	14,50
Lebkuchenparfait <sup>(1,3,7,8)</sup> auf lauwarmen Sauerkirschkompott	14,50
Schoko-Cassis-Schnitte <sup>(1,3,7,8)</sup> mit Orangen und Baiser	14,50

## ALLERGENE

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- 2 KREBSTIERE UND KREBSTIER-ERZEUGNISSE  
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- 3 EIER UND EIERZEUGNISSE: Alle Eiersorten
- 4 FISCH UND FISCH - ERZEUGNISSE  
Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar
- 5 ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE: Alle Erdnussorten
- 6 SOJA UND SOJA-ERZEUGNISSE: Alle Sorten Sojabohnen
- 7 SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHT-ERZEUGNISSE  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamia-  
nüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- 8 MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE: Kuhmilch
- 9 SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE:  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- 10 SENF UND SENF-ERZEUGNISSE
- 11 SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE
- 12 LUPINE UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
- 13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE  
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- 14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT  
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)  
dazu gehören: E 220 – E 228