

## STARTER

- Nüsslisalat**   ..... 14,-  
 Kartoffeldressing, Herbstpilze  
 + Speck, Ei, Röstbrot. .... +3,-  
 + Geflügel-Galantine & Quittengelee ..... +9,-
- Gewürzkürbis-Crème-Süppchen**  ..... 12,-  
 Gemüseteigtasche, Kernöl & Schokoladen-Chilli-Kürbiskerne  
 + Gebratenen Gernelen ..... +7,-
- Pullmans Club-Sandwich** (FRA) ..... 26,-  
 Pouletbrust, Speck, Bergkäse, Rührei, Pikante Sriracha-Mayo-Sauce  
 Tomaten, Avocado, Lattich, Briochetoast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich**  ..... 26,-  
 Gebackener Portobello, Bergkäse, Rührei, Avocado, Tomate  
 Pikante Sriracha, Mayo Sauce, Lattich, Briochetoast
- Black Angus Beef Tatar** ..... 70g 26,- | 140g 36,-  
 Rote Zwiebeln, Parmesan, Olivenöl, Tasmanischer Pfeffer  
 Kapernäpfel, Brioche und Butter

## Herzlich Willkommen!

Gewisse Dinge kommen einfach nie aus der Mode. Vor allem, wenn Sie stets in erstklassiger Qualität präsentiert werden. Die besten Beispiele dafür finden Sie auf dieser Karte.

**Guten Appetit**

## PULLMAN BURGER

- Vegi-Burger** ..... 24,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Bergkäse, Rotkraut, Nüsslisalat, Tomate
- Rindsburger 160g** ..... 26,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Bergkäse, Rotkraut, Nüsslisalat, Tomate
- Hirsch-Burger „140g“** (D/AUT) ..... 26,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Bergkäse, Rotkraut, Nüsslisalat, Tomate
- + Speck | + Spiegelei ..... je + 2,-

## Sehr geehrte Gäste

Wir verwenden Fleisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei

## LIGHT & TASTY

- Fontaneto Delizia Ricotta e Spinaci „Ravioli“**  ..... 24,-  
 Ricotta, Spinat, Kürbisragout, Kernöl
- Gebratenes Zander Filet** (RUS) **„Winzerin-Art“** ..... 28,-  
 Riesling-Sauce, Speck, Trauben, Pilze, Röstbrot, Petersilie
- Moules et Pommes allumettes** (FRA / NLD) ..... 34,-  
 Sauce Rouille, Weisswein, Gemüse-Julienne, Streichholzkartoffeln
- Reh-Pfeffer** (D/AUT) ..... 26,-  
 Herbstpilze, die Gute Luise, Preiselbeeren
- „Vegi-Wild“**  ..... 24,-  
 Spätzle, Pilzrahmsauce, die Gute Luise, Rotkraut, Rosenkohl  
 Marroni, Preiselbeeren
- Flammkuchen „Elsässer Art“** ..... 21,-  
 Speck, Käse, Crème fraîche, Zwiebeln, Schnittlauch

## DELICIOUS

- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** ..... 34,-  
Rahm, Champignons, Riesling, Petersilie, Zwiebeln
- Baselbieter-Kalbsbratwurst „150g“** ..... 19,-  
Schmelzwiebel-Jus, Kräuter-Salat
- Wildbratwurst „150g“ (D / AUT)** ..... 19,-  
Schmelzwiebel-Jus, Kräuter-Salat
- Wiener Schnitzel** ..... 1 Stk. 21,- . | 2 Stk. 36,-  
Preiselbeeren, Zitrone, Kapern, Sardellen, kleiner Beilagensalat
- Geschmortes Rindskieferbäckli** ..... 27,-  
„Blauburgunder-Sauce“
- Black Angus-Rindsfilet (URY)** ..... 180g 39,-  
„Pullmans Café de Paris“ Butter oder Thymian-Jus

## SIDES

- ..... +8,-
- Pommes allumettes
- Pommes frites
- Rösti
- Fettuccine
- Spätzli
- Kartoffel-Püree
- Spinat
- Rotkraut
- Spitzkabis
- Rosenkohl

## EMPFEHLUNG DES MONATS

- Wein** ..... 1 dl. .... 9,-  
Mauler Sekt, Cordon or Brut
- Bier** ..... 3 dl. .... 5,-  
Feldschlösschen Hopfenperle vom Fass

### Sehr geehrter Gast

Wir verwenden Fleisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST.





Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei

## SWEETS & CHEESE

- Warmer Schokoladen-Kuchen**  ..... 14,-  
Bananen Glace, Kreolische-Ananas
- Geeister Mandarinschaum**  ..... 16,-  
Weisser Schoggi-Karamell, Mandarinen-Sauce
- Glace & Sorbet** .....  ..... 4,-  
pro Kugel
- Käseauswahl** .....  ..... 18,-  
Sauce, Früchtebrot

## STARTER

- Lamb's lettuce**   .....14,-  
 Potato dressing, autumn mushrooms  
 + bacon, egg, roasted bread. ....+3,-  
 + poultry galantine & quince jelly .....+9,-
- Spice Pumpkin-Cream-Soup**  .....12,-  
 Vegetable dumpling, Seed Oil & Chocolate-Chilli-Pumpkin Seeds  
 + fried prawns .....+7,-
- Pullmans Club-Sandwich** .....26,-  
 Chicken breast, bacon, mountain cheese, scrambled eggs,  
 Spicy Sriracha, Mayo Sauce, Tomatoes, Avocado, Lettuce, brioche toast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich**  .....26,-  
 Baked portobello, mountain cheese, scrambled eggs, avocado, tomato,  
 Spicy Sriracha-Mayo-Sauce, Lettuce, brioche toast
- Black Angus Beef Tatar** .....70g 26,- | 140g 36,-  
 Red onions, parmesan cheese, olive oil, Tasmanian pepper  
 caper apples, brioche and butter

### A warm welcome

Some things just never go out of fashion. Especially when they are always presented in first-class quality. You will find the best examples of this on this menu.

### Enjoy your meal

## PULLMAN BURGER

- Vegi burger** .....24,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Mountain Cheese, Red cabbage, Lamb's lettuce, tomato
- beef burger „160g“** .....26,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Mountain Cheese, Red cabbage, Lamb's lettuce, tomato
- deer-burger „140g“** (D/AUT) .....26,-  
 Ponzu-Mayo, Tamangur-Ketchup, Mountain Cheese, Red cabbage, Lamb's lettuce, tomato
- + bacon | + fried egg ..... each + 2,-

### Dear guests

We use meat from Swiss production. Exceptions are specially declared.

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Prices in CHF including 7.7% VAT.

Invoices in Euro are issued at the current daily exchange rate

 vegetarian  vegan  gluten-free

## LIGHT & TASTY

- Fontaneto Delizia Ricotta e Spinaci „Ravioli“**  .....24,-  
 Ricotta, spinach, pumpkin ragout, seed oil
- Fried Zander Fillet** (RUS) „Winzerin-Art“ .....28,-  
 Riesling-sauce, bacon, grapes, mushrooms, roasted bread, parsley
- Moules et Pommes allumettes** (FR) .....34,-  
 Rouille sauce, white wine, vegetable julienne, match potatoes
- Venison ragout** (D/AUT) .....26,-  
 Autumn mushrooms, the Good Luise, cranberries
- „Vegi-Wild“**  .....24,-  
 Spaetzle, mushroom cream sauce, the Good Luise, red cabbage  
 Brussels sprouts, marroni, cranberries
- Tarte flambee „Alsace style“** .....21,-  
 Bacon, cheese, crème fraîche, onions, chives

## DELICIOUS

- Sliced Veal „Zurich style“** .....34,-  
Cream, Mushrooms, Riesling, parsley, onions
- Veal sausage Basel Style “150g”** .....19,-  
Meltonion-jus, herb-salad
- Venison sausage “150g”** .....19,-  
Meltonion-jus, herb-salad
- Viennese Schnitzel** ..... 1 piece 21,- | 2 pieces 36,-  
Cranberries, lemon, capers, anchovies, small side-salad
- Braised beef Cheeks** .....27,-  
Pinot Noir-Sauce
- Black Angus beef fillet (URY)** .....180g 39,-  
“Pullmans Café de Paris” butter or thyme-jus

## SIDES

- .....+8,-
- French fries allumettes
- French fries
- Roesti
- Fettuccine
- Spaetzle
- Mashed potatoes
- Spinach
- Red cabbage
- Pointed cabbage
- Brussels sprouts

## RECOMMENDATION OF THE MONTH

- Wine** .....1 dl. ....9,-  
Mauler sparkling wine, Cordon or Brut
- Beer** .....3 dl. ....5,-  
Feldschlösschen Hopfenperle from the barrel

### Dear guests

We use meat from Swiss production. Exceptions are specially declared.





On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Prices in CHF including 7.7% VAT.

Invoices in Euro are issued at the current daily exchange rate

 vegetarian  vegan  gluten-free

## SWEETS & CHEESE

- Warm Chocolate-Cake** ...  .....14,-  
Banana ice cream, Creole-pineapple
- Icy mandarin foam** .....  .....16,-  
White Chocolate Caramel, Mandarin-Sauce
- Ice Cream & Sorbet** .....  .....4,-  
Per scoop
- Cheese selection** .....  .....18,-  
Sauces, fruit bread

## ENTREE

- Salade de doucette**   .....14,-  
 Vinaigrette de pomme de terre, champignons d'aut  
 + lard, oeuf, croûtons .....+3,-  
 + Galantine de volaille & gelée de coing .....+9,-
- Crème de potiron aux épices**  .....12,-  
 Petit farci de légumes, graines de potiron pimentées au chocolat  
 + crevettes .....+7,-
- Pullmans Club-Sandwich (FRA)** .....26,-  
 Poitrine de poulet, lard, fromage de montagne, oeuf brouillé, Mayonnaise  
 picante Sriracha, tomate, avocat, laitue, toast brioché
- Pullmans Club-Sandwich Végétarien**  .....26,-  
 Champignon Portobello frit, fromage de montagne, oeuf brouillé,  
 Mayonnaise picante Sriracha, tomate, avocat, laitue, toast brioché
- Tatarr de boef Black Angus** ...70g 26,- | 140g 36,-  
 Oignons rouges, parmesan, huile d'olive, poivre de Tasmanie  
 pommes câpres, brioche et beurre

## Bienvenue!

Certaines choses ne se démodent jamais.  
 Surtout lorsqu'elles sont toujours de  
 première qualité.  
 Vous en trouverez les meilleurs exemples  
 dans ce menu.

## Bon appétit

## PULLMAN BURGER

- Burger Végétarien** .....24,-  
 Mayo Ponzu, ketchup Tamangur, fromage de montagne, Chou rouge, doucette, tomate
- Burger de boeuf „160g“** .....26,-  
 Mayo Ponzu, ketchup Tamangur, fromage de montagne, Chou rouge, doucette, tomate
- Burger de cerf „140g“ (D/AUT)** .....26,-  
 Mayo Ponzu, ketchup Tamangur, fromage de montagne, Chou rouge, doucette, tomate
- + lard | + oeuf au plat .....je + 2,-

## Cher client

Nous utilisons de la viande issue de  
 production suisse. Les exceptions sont  
 spécialement déclarées.

Notre personnel se fera un plaisir de vous  
 informer à votre demande des ingrédients  
 de nos plats susceptibles de provoquer des  
 allergies ou des intolérances.

Prix en CHF, TVA de 7,7% incluse.

La facturation en euros se fait au taux de  
 change du jour.

 Végétarien  Végan  Sans gluten

## LÉGER ET GOUTEUX

- Ravioli Fontaneto Delizia**  .....24,-  
 Ricotta, épinard, ragoût de potiron, huile de graines de potiron
- Sandre poelé „vigneronne“ (RUS)** .....28,-  
 Sauce Riesling, lardons, raisin, champignons, croûtons, persil
- Moules et Pommes allumettes (FRA / NLD)** .....34,-  
 Sauce Rouille, vin blanc, Julienne de légumes, pommes allumettes
- Civet de chevreuil (D/AUT)** .....26,-  
 Champignons d'automne, poire Bonne Louise, airelles
- Végétarien d'automne**  .....24,-  
 Spätzle, Sauce aux Champignons, poire Bonne Louise, chou rouge  
 choux de Bruxelles, marrons, airelles
- Tarte flambée alsacienne** .....21,-  
 Lard, fromage, crème fraîche, oignons, ciboulette

## DELICIEUX

- Emincé de veau „à la zurichoise“** .....32,-  
Crème, Riesling, persil, oignons
- saucisse de veau de la région de Bâle** .....19,-  
Oignon - jus, herbes - salade
- Saucisse de gibier „150g“** (D / AUT) .....19,-  
Jus aux oignons, salade d'herbes
- Escalope de veau viennoise** ... 1pc 21,- ... | 2pc 36,-  
Airelles, citron, anchois, capre pomme, petite salade
- Joue de boeuf braisée** .....27,-  
„Sauce bourguignonne“
- Filet de bœuf Black Angus (URY)** .....180g 39,-  
„Beurre Pullmans Café de Paris“ ou jus de thym

## SIDES

- .....+8,-
- Pommes allumettes
- Pommes frites
- Rösti
- Fettuccine
- Spätzli
- purée de pomme de terre
- Epinard
- chou rouge
- chou pointu
- choux de Bruxelles

## RECOMMANDATION DU MOIS

- Vin** .....1dl. ....9,-  
Vin mousseux Mauler, Cordon ou Brut
- Bière** .....3 dl. ....5,-  
Feldschlösschen perle de houblon du tonneau

### Cher client

Nous utilisons de la viande issue de production suisse. Les exceptions sont spécialement déclarées.




Notre personnel se fera un plaisir de vous informer à votre demande des ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Prix en CHF, TVA de 7,7% incluse.

La facturation en euros se fait au taux de change du jour.

 Végétarien  Végan  Sans gluten

## DOUCEUR & FORMAGE

- Fondant au chocolat**  .....14,-  
Glace banane, ananas à la créole
- Parfait glacé de mandarine**  .....16,-  
Caramel de chocolat blanc, Sauce à la mandarine
- Crème glacée et sorbet**  .....4,-  
La boule
- Sélection de fromages**  .....18,-  
Chutney, pain aux fruits