

STARTER

- Caesar-Salat** 14,-
 French-Dressing, Speck, Parmesan, Röst-Croutons
 >auch Vegetarisch erhältlich<
- Spargel-Bärlauch-Creme-Süppchen** 🌿 12,-
 + gebratenen patagonische Krevetten +9,-
- Pullmans Club-Sandwich** (vry) 26,-
 Roastbeef, Speck, Bergkäse, Rührei, Mojo Piconi-Sauce,
 Tomaten, grüner Spargel, Lattich, Briochetoast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich** 🌿 26,-
 Gebratener Kräuterseitling, Bergkäse, Rührei, Mojo Piconi-Sauce,
 Tomaten, grüner Spargel, Lattich, Briochetoast
- Black Angus Beef Tatar** 70g 26,- . | 140g 36,-
 Rote Zwiebeln, Parmesan, Olivenöl, Sauce Steak Tatar,
 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,-
- Rindsburger 160g** 26,-
- alle Burger mit:*
 Ponzu-Mayo, Rhabarber-Tomaten-Ketchup, Bergkäse „Sennerei Grund“,
 Avocado, Tomate, Eisbergsalat
- + 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

- Tagliolini, Tomaten-Jus** 🌿 24,-
 Basilikum, Pecorino-Sardo
- Gebratener Lachs** (NOR), **Kräuter-Crème** 32,-
 Sautierte Zucchini
- Vegi-Flammkuchen "Pullman Art"** 🌿 23,-
 Rauch-Rübli, Käse, New-Roots-Crème, weißer Spargel, Schnittlauch
- Flammkuchen "Pullman Art"** (NOR) 23,-
 Räucherlachs, Käse, Crème-fraîche, weißer Spargel, Schnittlauch
- Weisser Regio-Spargel** 🌿 28,-
 Sauce-Vinaigrette *oder* Sauce Mayonnaise *oder* Sauce Hollandaise,
 Sbrinz - Bricelet >auch Vegan erhältlich<
- halbe Portion** 19,-
 + Schinkenbraten + 9,-
 + Schwarzwald Rohschinken + 14,-
 + Räucherlachs + 16,-

DELICIOUS

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“34,-
 Rahm, Champignons, Riesling, Petersilie, Zwiebeln

Baselbieter-Kalbsbratwurst „150g“19,-
 Schmelzzwiebel-Jus, Kräuter-Salat

Wiener Schnitzel. 1 Stk. 21,- . | 2 Stk. 36,-
 Preiselbeeren, Zitrone, Kapern, Sardellen, kleiner Beilagensalat

Origine Weiderind Asado Gaucho Ribs32,-
 BBQ-Sauce, Mojo Piconi-Sauce, Chimichurri

Black Angus-Rindsfilet (URY).180g 39,-
 „Pullmans Café de Paris“ Butter oder Thymian-Jus

SIDES

-+8,-
- Pommes frites
- Neue Kartoffeli
- Rösti
- Tagliolini
- Lorbeer-Reis
- Risotto
- weisser Spargel
- grüner Spargel
- Spinat
- Zucchini
- Cherry-Tomaten

EMPFEHLUNG DES MONATS

Wein 1 dl.9,-
 Les Fils de Carles Favre SA, AOC, Valais, 2014 (Dessert Wein)

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 16,-
 Vanille-Glace, glasierte Limetten-Aprikosen

Marinierte Erdbeeren 12,-
 Marzipan-Chantilly

Hausgemachter Tageskuchen 7,-

Glace & Sorbet 4,-
 pro Kugel

Käseauswahl 18,-
 Sauce, Fruchtbrot