

VORSPEISE

- Caesar-Salat** 14,-
 French-Dressing | Speck | Parmesan | Röst-Croutons
 >auch Vegetarisch erhältlich<
- Tomaten-Essence Kaltschale** 🌿 12,-
 mit Zucchetti
 + gebratenen patagonische Krevetten +9,-
- Pullmans Club-Sandwich** (ury) 26,-
 Roastbeef | Speck | Bergkäse | Rührei | Mojo Piconi-Sauce
 Tomaten | Spinat | Lattich | Briochetoast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich** 🌿 26,-
 Gebratener Kräuterseitling | Bergkäse | Rührei | Mojo Piconi-Sauce
 Tomaten | Spinat | Lattich | Briochetoast
- Black Angus Beef Tatar** 70g 26,- . | 140g 36,-
 Rote Zwiebeln | Parmesan | Olivenöl | Sauce Steak Tatar
 Kapernäpfel | Brioche | 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:*
 Basilikum-Pesto | Mozzarella di Bufala Campana | Rote Zwiebeln
 Avocado | Tomate | Rucola
- + 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

LEICHT & LECKER

- Fontaneto „Raviolaccio Cacio e pepe“ Ravioli** 🌿 ... 24,-
 Erbsen & Peperoni Sauce „Carbonara Art“
- Spaghetti a la Chitarra „Vongole (IT)“** 29,-
 Weisswein | Tomaten | Knoblauch | Petersilie | Olivenöl
- Gebratener SWISS Lachs „Zitronen Sauce“** 36,-
 Bleichlauch
- Vegi-Flammkuchen „Pullman Art“** 🌿 23,-
 Rauch-Rübli | Käse | New-Roots-Crème | Saubohnen | Schnittlauch
- Flammkuchen „Pullman Art“** (NOR) 23,-
 Räucherlachs | Käse | Crème-fraîche | Saubohnen | Schnittlauch

HAUPTGÄNGE

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 Rib Eye Steak „250g“58,-
Blauburgunder Sauce | Steinpilze

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

BEILAGEN+8,-

- Pommes frites
- Neue Kartoffeli
- Rösti
- Spaghetti a la Chitarra
- Lorbeer-Reis
- Risotto
- Bleichlauch
- Erbsen
- Spinat
- Zucchetti
- Cherry-Tomaten

EMPFEHLUNG DES MONATS

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

Bier 3 dl.6,-
Rothaus Pils 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

SÜSSES & KÄSE

Geeister Himbeer-Macaron 16,-
Himbeer-Sorbet | Himbeeren

Marinierte Erdbeeren 12,-
Marzipan-Chantilly

Hausgemachter Tageskuchen 7,-

Glace & Sorbet 4,-
pro Kugel

Käseauswahl 18,-
Sauce | Früchtebrot