

VORSPEISE

- Feldsalat** 14,-
 French-Dressing | Speck | Bio-Landeier | Pecorino | Röst-Croutons
 >auch Vegetarisch erhältlich<
- Kürbis-Creme-Suppe** 🌿 12,-
 mit Kernöl | Wasabi-Kerne
 + Rauchlachs +9,-
- Pullmans Club-Sandwich** (ury) 26,-
 Glasierter Schweinebauch mit Thymian-Honig | Speck | Bergkäse | Rührei
 Mango-Habanero-Salsa | Tomaten | Spinat | Feldsalat | Briochetoast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich** 🌿 26,-
 Grillierter Spitzkabis mit Thymian-Honig Glasur | Bergkäse | Rührei
 Mango-Habanero-Salsa | Tomaten | Spinat | Feldsalat | 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:*
 Rotkraut | Raclettekäse | Preiselbeere-Sauce | Schwarze Knoblauch-Mayo | Feldsalat
- + 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

- Tagliolini** 🌿 32,-
 Weisse Trüffelbutter
- Gebatener SWISS Lachs "Winzerin Art"** 38,-
 Riesling-Sauce | Rahmkraut | Trauben | Croutons | Petersilie
- Vegi-Flammkuchen "Pullman Art"** 🌿 23,-
 Rauch-Rübli | Käse | New-Roots-Crème | Rahmkraut | Petersilie
- Flammkuchen "Pullman Art"** (NOR) 23,-
 Speck | Käse | Crème-fraîche | Rahmkraut | Petersilie

HAUPTGÄNGE

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

Baselbieter-Kalbsbratwurst „150g“19,-
Rotwein-Zwiebeln | Pfeffer-Jus | Kräutersalat

Cordon Bleu vom Schweizer Alpen Sau32,-
Preiselbeeren | Zitrone | Bergkäse | Schinkenbraten
kleiner Beilagen-Salat

Rehgulasch32,-
Blauburgunder Sauce | Mischpilze | Maroni | Gute Luise | Rotkraut

Vegi-Wild28,-
Pilz-Rahm-Sauce | Maroni | Gute Luise | Rotkraut | Rosenkohl | Spätzle

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

BEILAGEN+8,-

- Pommes frites
- Spätzle
- Rösti
- Tagliolini
- Reis
- Risotto
- Rahmkraut
- Rotkraut
- Spinat
- Rosenkohl
- Spitzkabis

EMPFEHLUNG DES MONATS

Wein1dl.9,-
Les Fils de Carles Favre SA | AOC | Valais | 2014 (Dessert Wein)

Bier3 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

Köstliche Aromen aus Japan 16,-
Matcha | Pistazie | kreolische Ananas-Sauce | Limetten-Meringue

Schokoladen Opera 12,-
Mango-Passionsfrucht-Sauce

Hausgemachter Tageskuchen 7,-

Glace & Sorbet4,-
pro Kugel 

Käseauswahl18,-
Sauce | Früchtebrot 