

VORSPEISE

Lattich Salat14,-
 French-Dressing | Speck | Bio-Landeier | Pecorino DOP | Pinienkerne
 >auch Vegetarisch erhältlich<

Spargelcrèmesuppe  12,-
 mit Spargel | BIO Bärlauch-Öl
 + gebratene **Jacobsmuschel** (MSC/FA061)+15,-

Pullmans Club-Sandwich26,-
 Glasierte BIO Perlhunbrust (FR) mit Thymian-Honig | Speck
 Bergkäse „Sennerei Grund“ | Rührei | Tomaten-Chutney
 geschmorte Paprika | Spinat | Lattich | Briochetoast

Pullmans Vegi-Club-Sandwich 26,-
 Grillierter Spargel mit Thymian-Honig Glasur | ...weiter Zutaten analog
 Club-Sandwich

Black Angus Rinds (URY) 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

KINDER

Pappardelle16,-
 Tomatensauce

Pouletschnitzel (FR)

Wiener Art19,-
 Pommes frites

PULLMAN BURGER

Vegi-Burger 24,-

Rindsburger  160g von der Metzgerei Jenzer.26,-

alle Burger mit:
 Vadouvan-Ketchup | Schmelzzwiebeln | Bergkäse „Sennerei Grund“
 Schwarze Knoblauch Mayo | Lattich

+ **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

Pappardelle 29,-
 Safran-Sauce | Taleggio DOP | Vincotto

Gebratenes Swiss Lachs Filet 39,-
 Krustentier-Champagner-Sauce | Kefen | Rüeblen | Spargel

Veganer Flammkuchen "Pullman Art"  23,-
 Romanesco | Käse | New-Roots-Crème | Pinienkerne

Flammkuchen "Pullman Art"23,-
 Speck  | Käse | Crème-fraîche | Zwiebeln | Schnittlauch

HAUPTGÄNGE

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

Baselbieter-Kalbsbratwurst  „150g“
von der Metzgerei Jenzer 19,-
Schmelzzwiebeln | Portwein-Jus | Kräutersalat

Wiener Schnitzel  kl. 24,- | gross 39,-
Preiselbeeren | Zitrone | Sardellen | Kapern
kleiner Beilagen-Salat

BIO Perlhuhn (FR) Paillard 32,-
Salsa Picante | Mischpilze | Rucola

Black Angus-Rindsfilet (URY) 180g 42,-
„Pullmans Café de Paris“ Butter oder Madeira-Jus

BEILAGEN +8,-

- Pommes frites
- Pappardelle
- Reis
- Risotto
- Pariser Kartoffeln
- grüner Spargel
- weisser Spargel
- Spinat
- Kefen
- Romanesco

EMPFEHLUNG DES MONATS

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

Bier 3dl. 6,90
Grimbergen blond

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

Crema Catalana  14,-
Blutorangensorbet

Warmer Schokoladenkuchen  12,-
Vanille Glace | Beerensauce

Hausgemachter Tageskuchen  7,-

Glace & Sorbet    4,-
pro Kugel

Käseauswahl  18,-
Sauce | Früchtebrot