

## VORSPEISE

- Herbstsalat**  .....19,-  
 Mariniertes Kürbis | Pflücksalat | Kürbiskerne  
 Kartoffel-Liebstöckel Dressing
- Apfel-Meerrettich Crèmesuppe**  .....16,-  
 gebackener Ingwer-Zwiebel Pakora  
 + **Black Tiger Crevetten** (VNM) .....+13,-
- Pullmans Club-Sandwich** .....29,-  
 Maispouletbrust (FR) | Speck | Bergkäse „Sennerei Grund“ | Rührei  
 Riesling-Rahmkraut | Pflaumen-Ingwer Glasur | Spinat | Kopfsalat  
 Briochetoast
- Pullmans Vegi-Club-Sandwich**  .....29,-  
 Mariniertes Gewürzkürbis | Bergkäse „Sennerei Grund“ | Rührei  
 Riesling-Rahmkraut | Pflaumen-Ingwer Glasur | Spinat | Kopfsalat  
 Briochetoast
- Black Angus Rinds Tatar**  ...70g 29,- . | 140g 39,-  
 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

- Pasta** .....16,-  
 Tomatensauce
- Pouletschnitzel** (FR)
- Wiener Art** .....19,-  
 Pommes frites

## PULLMAN BURGER

- Vegi-Burger**  .....26,-
- Rindsburger**  160g von der Metzgerei Jenzer. ....29,-
- alle Burger mit:*  
 Preiselbeeren | Rotkraut | Raclette-Käse | Schmelzzwiebeln | Pfeffer-Mayo | Kopfsalat
- + **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

- Trofie**  .....24,-  
 Spinat-Mandel Pesto
- Trofie**  .....32,-  
 Weisse Trüffel-Sauce | Spinat
- Gebratener SWISS Lachs "Winzerin Art"**  .....39,-  
 Rieslingsauce | Trauben | Pfifferlinge | Croûtons | Rahmkraut | Petersilie
- Flammkuchen "Elsässer Art"** .....23,-  
 Speck  | Crème-Fraîche | Zwiebeln | Schnittlauch
- Flammkuchen "Pullman Art"**  .....23,-  
 Rauchrübli  | New Roots-Crème | Plant Base Käse | Schnittlauch  
 Rucola

## HAUPTGÄNGE

- Geiser  Alpschweinbratwurst „150g“  .....** **23,-**  
Schmelzzwiebeln, Blauburgundersauce, Kräutersalat
- Baselbieter-Kalbsbratwurst  „150g“  .....** **21,-**  
Schmelzzwiebel | Blauburgundersauce | Kräutersalat
- Wiener Schnitzel  .....** **kl. 29,- | gross 42,-**  
Preiselbeeren | Zitrone | Sardellen | Kapern | kleiner Beilagen-Salat
- Cordon-Bleu vom SWISS Alpschwein  .....** **39,-**  
Emmentaler  | Montandon Bauernschinken  | Zitrone  
kleiner Beilagen-Salat
- Black Angus-Rindsfilet (URY) .....** **180g 46,-**  
„Pullmans Café de Paris“ Butter oder Pfeffer-Jus

## BEILAGEN .....

- Pommes frites
- Rösti
- Trofie
- Lorbeer-Reis
- Risotto

- Kürbis
- Spinat
- Rotkraut
- Rahmkraut
- Brokkoli

## EMPFEHLUNG DES MONATS

- Wein .....** **1dl. .... 9,-**  
Les Fils de Charles 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

- Limetten-Matcha Crèmeschnitte  .....** **19,-**  
Kreolische-Ananas | Sauerrahm-Glace
- Flüssiger Schokoladen Kuchen  .....** **16,-**  
Duett von der Vanille | Glace und Sauce
- Süsse Tagesüberraschung .....** **7,-**
- Glace & Sorbet .....** **4,-**  
pro Kugel
- Käseauswahl  .....** **21,-**  
Sauce | Früchtebrot