

## VORSPEISE

**Herbst Bowl** (🌿 | 🥕 möglich) ..... 19,-  
 Nüsslisalat | Speck 🇨🇭 | Ei | Croûtons | French Dressing  
 Vegan: mariniertes Tofu | Italian Dressing  
 + Poulet Schnitzel 🇫🇷 in Semmel - Kürbispanade (140g) ... + 16,-

**Hokkaido Kürbis - Kokos - Crèmesuppe** 🌿 ..... 16,-  
 Zitronengras | Curry | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl  
 + gebackene Shrimps 🇨🇳 im Kartoffelnest ..... + 8,-

**Geräuchertes Rind - Carpaccio** 🥕 ..... 16,-  
 Ziegenkäse - Crème | Baumnüsse | Balsamico Gel

**Black Angus Rinds Tatar** 🇨🇭 ..... 70g ..... 29,-  
 ..... 140g ..... 39,-  
 Eingelegte Rote Zwiebeln | Parmesan | Olivenöl | Sauce Steak Tartar  
 Kapernäpfel | Brioche | Butter (option 🌿)

## 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** 🇫🇷 .....  
**Wiener Art** ..... 19,-  
 Pommes frites

## PULLMANS BURGER

**Beyond Meat Burger** 🥕 (🌿 möglich) ..... 29,-

**Rindsburger 160g** 🇨🇭 ..... 29,-

Alle Burger mit: Brioche Bun | Brie Käse | Preiselbeer Mayo | Zwiebel Marmelade  
 Nüssli Salat | Tomaten

+ **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. MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

🥕 Vegetarisch 🌿 Vegan 🌿 Gluten Frei

## LEICHT & LECKER

**Pappardelle | Wildschweinragout** 🇩🇪 🇦🇹 ..... 24,-  
 Wacholder | Parmesan

**Kürbis - Ricotta Ravioli** 🥕 ..... 21,-  
 Salbei - Butter | geröstete Kürbiskerne | Schnittlauch - Öl

**Gebratenes Saiblings - Filet** 🇩🇪 🌿 ..... 29,-  
 Riesling - Sauce | Sellerie - Pastinaken Püree

**Flammkuchen „Elsässer Art“** ..... 22,-  
 Speck 🇨🇭 | Crème Fraîche | Zwiebeln | Schnittlauch

**Flammkuchen „Pullman Art“** 🌿 ..... 22,-  
 New Roots - Crème | plant based New Roots „Le Gratiné“ - Reibkäse  
 Mariniertes Kürbis | Zwiebeln | Schnittlauch

## KLASSIKER

**Baselbieter Kalbsbratwurst**  „150g“  .....21,-  
Schmelzzwiebeln | Portwein Jus | Sellerie Stroh

**Wiener Schnitzel**  ..... klein .....29,-  
..... gross .....42,-

Preiselbeeren | Zitrone | Sardellen | Kapern | kleiner Beilagensalat

**Black Angus Rindsfilet 180g**  (option  ) .....46,-  
„Pullmans Café de Paris“ Butter oder Portwein Jus

## BEILAGEN (optional )+8,-

Pommes frites

Butter - Kartoffeln

Pappardelle

Rösti

Ofen - Kürbis

Spinat

Rotkraut

Sellerie - Pastinaken Püree

Waldpilze

## PULLMANS CLUB-SANDWICH

**Vegi Club Sandwich**  .....27,-  
Geschmorter Gewürzkürbis

**Club Sandwich** .....29,-  
Maispouletbrust 

*Alle Club Sandwiches:*

Racelette Käse | Spinat | Rührei | Eingelegte Rote Zwiebeln | Feigensenf

Randen - Hummus | Kabis Slaw | Brioche Toast

## 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. MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei

## SÜSSES & KÄSE

**Apfel Tarte**  .....17,-  
Zimt Glace | karamellierte Haselnüsse

**Warmer Schokoladenkuchen**  .....14,-  
Vanille Glace | Kirsch - Ragout | gebrannte weisse Schokolade

**Süsse Tagesüberraschung**  .....7,-

**Glacé & Sorbet**  .....4,-  
pro Kugel  
+ Rahm. .... + 2,-

**Käseauswahl**  .....21,-  
Sauce | Früchtebrot