



THE BALIK KITCHEN BRASSERIE

FRÜHSTÜCK

von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr



Mo-Fr

- Birchermüsli** 9.50
- Gipfeli** (Manufaktur "eigenbrötler") 3.50
- Pain au Chocolat** (Manufaktur "eigenbrötler") 4.00
- Gemischter Brotkorb** 9.50
mit Butter & Konfitüre

Sa-So von 09.00 Uhr bis 11.00 Uhr (erweitertes Angebot)

- Egg Benedict** (2 Stk. Freilandeier) 21.50
Brioche, Sauce Hollandaise
• mit Prunier Caviar Oscietra 10 g 36.50
- Eierspeisen** (2 Stk. Freilandeier) 9.50
Spiegelei oder Rührei
- mit BALIK Overture Gravlax 24.50
- Süsse Blini** 15.00
mit Caramelsauce & Früchten

SPEISEN

von 10.00 Uhr bis 22.00

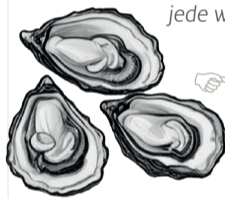
- Saisonale Salat-Bowl** 15.00
hausgemachtes Dressing oder Vinaigrette
- mit Smoked Cubes 24.00
- Pommes Frites** 12.00
- Trüffelpommes** 27.00
Trüffel, Trüffel-Mayonnaise, Parmigiano, Schnittlauch
- BALIK Lachsvariation** klein 39.00 gross 55.00
BALIK Fillet Tsar Nikolaj, Overture Gravlax & Tartar Classic,
BALIK Sauerteig-Roggenbrot & BALIK Senf-Dill-Sauce
- Handgeschnittenes Rindstatar** mit Brioche 32.00 42.00
Wachtelei, Kapern, Perlzwiebel, Cognac
• mit Prunier Caviar Baeri 20 g 62.00 72.00
- Burrata** mit saisonalen Tomaten & Olivenöl 24.00
• mit Prunier Caviar Oscietra 20 g 54.00
- Crevetten-Cocktail** 26.00
Black-Tiger-Crevetten mit Baby-Lattich & Cocktailsauce
- 3 Stk. Austern Gillardeau Nr. 2** 36.00
jede weitere Auster 12.00

KAVIAR

Serviert mit Blinis & Crème fraîche.

Caviar	PRUNIER PARIS	30 g	50 g	125 g	250 g
PRUNIER CAVIAR BAERI					
TRADITION		83.00	138.00	325.00	650.00
SAINT-JAMES		124.00	207.00	488.00	975.00
PARIS		147.00	244.00	575.00	1'150.00
PRUNIER CAVIAR OSCIETRA					
SUPERIOR		147.00	244.00	575.00	1'150.00
HERITAGE*		261.00	435.00	1'025.00	2'050.00
Caviar	CAVIAR HOUSE SINCE 1950	30 g	50 g	125 g	250 g
OSCIETRA		138.00	230.00	575.00	1'150.00
IMPERIAL*		242.00	403.00	950.00	1'900.00
BELUGA*		261.00	435.00	1'025.00	2'050.00

* (nach Verfügbarkeit)



Austern-Special Gillardeau Nr. 2 49.00
1 Glas Caviar House Champagner Brut mit 3 Austern

Canapés auf Baguette mit

- Babaganoush 8.00
- BALIK Lachs Overture 10.00
- Rindstatar 10.00

Flammkuchen mit Crème fraîche & Schnittlauch mit

- Feigen und Ziegenkäse 26.00
- BALIK Sashimi 39.00
- frischem Périgord-Trüffel 10 g 59.00
- Prunier Caviar Baeri 30 g 59.00

Gambero Rosso Carpaccio 45.00
Vinaigrette, Grapefruitfilet, Limettenzeste

Sashimi 35.00
BALIK Sashimi Style mit Yuzu-Vinaigrette
(nach einer Rezeptur von Max Müller, Baur au Lac, Zürich)

Tsarina 39.00
BALIK Lachs auf einem grossen Blini mit Crème fraîche & Prunier Caviar Baeri 10 g

Caviar Experience 119.00
mit Blinis, Crème fraîche & je 20 g
Prunier Caviar Tradition
Prunier Caviar Paris
Caviar House Caviar Oscietra

BALIK Sushi Selection 28.00

DESSERTS

- Café Gourmand** 12.00
Kaffee nach Wahl & Friandises
- Kuchen** 10.00
- Zitronensorbet (RICHICE)** 9.00
• mit Caviar & Vodka 18.00
- Tiramisuglacé (RICHICE)** 9.00

THE BALIK KITCHEN BRASSERIE

SPEISEN

von 11.30 Uhr - 13.30 & von 17.30 - 21.30 Uhr



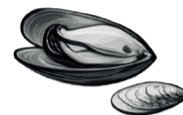
BUSINESS LUNCH Mo-Fr

Salat oder Tagessuppe

Hauptgang: *Fisch oder Fleisch* 39.00

Vegi 32.00

SPEISEN



- Saisonale Salat-Bowl** 15.00
hausgemachtes Dressing oder Vinaigrette
• *mit Smoked Cubes* 24.00
- Moules** 34.00
Weissweinsud
- Hummerbisque** 28.00
Schalotten, Schnittlauch, Brunoise

BEILAGEN

- Saisongemüse** 12.00
- Süsskartoffelcrème** 12.00
- Champagner-Risotto** 13.00
- Pommes Frites** 12.00
- Trüffelpommes** 27.00
Trüffel, Trüffel-Mayonnaise, Parmigiano, Schnittlauch

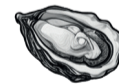
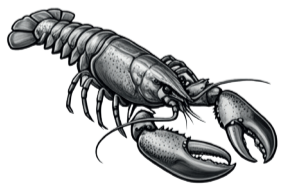


- Gambero Rosso Carpaccio** 45.00
Vinaigrette, Grapefruitfilet, Limettenzeste
- Gedämpfte Artischocke** 32.00
Aioli, Yuzu-Kräuter-Mayonnaise, Eier-Schnittlauchvinaigrette
- Handgeschnittenes Rindstatar** *mit Brioche,*
Wachtelei, Kapern, Perlzwiebel, Cognac
• *mit Prunier Caviar Baeri 20 g*

klein	gross
32.00	42.00
62.00	72.00
- Tagliolini** 33.00
getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebel
• *mit Hummer* 48.00
- Wagyu Swiss Beef** 85.00
Wagyufilet, Wilder Broccoli, Jus

DESSERTS

- Cheesecake** 9.00
Espuma, Crumble
- Blanc Manger** 12.00
Mandelsulz, frische Früchte, Himbeerpulp, Zitronenmelisse
- Brownie Gateau** 15.00
Weisses Schokoladenmousse, Sanddorangelee



Seafood-Tavolata ab 2 Personen 85.00 / pro Person
BALIK, Austern, Thunfisch, Crevetten, King-Crab

Herkunftsdeklaration:

Lachs - Norwegen | Prunier Caviar - Frankreich | Caviar House Oscietra, Imperial & Beluga - China | Crevetten - Vietnam | Moules - Holland, Frankreich | Austern - Frankreich | Hummer - Südostatlantik und Nordwestatlantik, USA und Kanada | Gambero Rosso - Mittelmeer und schwarzes Meer, Italien | Thunfisch - Mittelmeer und schwarzes Meer, Spanien | King Krabs - Nordostatlantik, Norwegen | Poulet - Schweiz | Fleisch - Schweiz | Brot - Schweiz

Vegetarisch

Glutenfrei