



# THE BALIK KITCHEN BRASSERIE



## FRÜHSTÜCK

von 07.00 Uhr bis 11.00 Uhr

<b>Mo-Fr</b>	
<b>Birchermüsli</b>	9.50
<b>Gipfeli</b> (Manufaktur "eigenbrötler")	3.50
<b>Pain au Chocolat</b> (Manufaktur "eigenbrötler")	4.00
<b>Süsse Blini</b> mit Caramelsauce & Früchten	15.00
<b>Gemischter Brotkorb</b> mit Butter & Konfitüre	9.50
<b>Sa-So ab 09.00 Uhr</b> (erweitertes Angebot)	
<b>Egg Benedict</b> (2 Stk. Freilandeier) Brioche, Sauce Hollandaise	21.50
• mit <b>Prunier Caviar Oscietra</b> 10 g	36.50
<b>Eierspeisen</b> (2 Stk. Freilandeier) Spiegelei oder Rührei	9.50
• mit <b>BALIK Overture Gravlax</b>	24.50

## SPEISEN

von früh bis spät

<b>Saisonale Salat-Bowl</b> hausgemachtes Dressing oder Vinaigrette	15.00
• mit <b>BALIK Overture</b> oder <b>Smoked Cubes</b>	30.00
<b>BALIK Lachsvariation</b> BALIK Fillet Tsar Nikolaj, Overture Gravlax & Tartar Classic, BALIK Sauerteig-Roggenbrot & BALIK Senf-Dill-Sauce	klein 39.00 gross 55.00
<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b> mit Brioche Wachtelei, Kapern, Perlzwiebel, Cognac	32.00 42.00
• mit <b>Prunier Caviar Baeri</b> 20 g	62.00 72.00
<b>Burrata</b> mit saisonalen Tomaten & Olivenöl	24.00
• mit <b>Prunier Caviar Oscietra</b> 20 g	54.00
<b>Crevetten-Cocktail</b> Black-Tiger-Crevetten mit Baby-Lattich & Cocktailsauce	26.00
<b>3 Stk. Austern Gillardeau Nr. 2</b> jede weitere Auster	36.00 12.00



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

## KAVIAR

Serviert mit Blinis & Crème fraîche.

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

<b>Canapés auf Baguette</b> mit	
• Babaganoush	8.00
• BALIK Lachs Overture	10.00
• Rindstatar	10.00
<b>Flammkuchen mit Crème fraîche &amp; Schnittlauch</b> mit	
• Feigen und Ziegenkäse	26.00
• BALIK Sashimi	39.00
• frischem Périgord-Trüffel 10 g	59.00
• Prunier Caviar Baeri 30 g	59.00
<b>Sashimi</b> BALIK Sashimi Style mit Yuzu-Vinaigrette (nach einer Rezeptur von Max Müller, Baur au Lac, Zürich)	35.00
<b>Tsarina</b> BALIK Lachs auf einem grossen Blini mit Crème fraîche & Prunier Caviar Baeri 10 g	39.00
<b>Caviar Experience</b> mit Blinis, Crème fraîche & je 20 g Prunier Caviar Tradition Prunier Caviar Paris Caviar House Caviar Oscietra	119.00
<b>BALIK Sushi Selection</b>	28.00

## DESSERTS

<b>Café Gourmand</b> Kaffee nach Wahl & Friandises	12.00
<b>Kuchen</b>	10.00
<b>Zitronensorbet</b> (RICHICE) • mit Caviar & Vodka	9.00 18.00
<b>Tiramisuglacé</b> (RICHICE)	9.00

**Caviar Shot** 39.00  
1 Glas Caviar House Champagner Brut  
mit 20 g Prunier Caviar Baeri



# 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

hausgemachtes Dressing oder Vinaigrette

• mit *BALIK Overture* oder *Smoked Cubes*

15.00

### Moules

Weissweinsud

34.00

### Hummerbisque

Schalotten, Schnittlauch, Brunoise

28.00

## 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

Vinaigrette, Grapefruitfilet, Limettenzeste

45.00

### Gedämpfte Artischocke

Aioli, Yuzu-Kräuter-Mayonnaise, Eier-Schnittlauchvinaigrette

32.00

### Handgeschnittenes Rindstatar mit Brioche,

Wachtelei, Kapern, Perlzwiebel, Cognac

• mit *Prunier Caviar Baeri* 20 g

klein 32.00 gross 42.00

62.00 72.00

### Tagliolini

getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebel

• mit *Hummer*

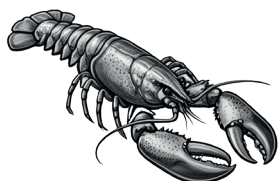
33.00

48.00

### Wagyu Swiss Beef

Wagyufilet, Wilder Broccoli, Jus

85.00



### Seafood-Tavolata ab 2 Personen

BALIK, Austern, Thunfisch, Crevetten, King-Crab

85.00 / pro Person

## DESSERTS

Cheesecake 9.00

Espuma, Crumble

Blanc Manger 12.00

Mandelsulz, frische Früchte, Himbeerpulp, Zitronenmelisse

Brownie Gateau 15.00

Weisses Schokoladenmousse, Sanddorangelee

### 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