

**BOCH**

TRADITIONELL INNOVATIV

Vorspeisen

Luftgetrockneter Parmaschinken ⁽¹⁾ <i>an frischer Melone angerichtet, mit frischen Champignonscheiben und Kapernäpfel, Toast und Butter</i>	€	9,50
Carpaccio vom schwarzen Angusrind ^(1,9) <i>zarte, marinierte Rinderfiletscheiben mit frisch gehobeltem Parmesankäse, Champignonscheiben, Kapernäpfel, Toast und Butter</i>	€	9,80
Schneckenpfännchen ^(1,9) <i>eine Spezialität aus dem Baskenland Schnecken in einer würzig-pikanten Tomatensauce, mit Käseraspel leicht überbacken, dazu Brot und Butter</i>	€	6,50
Hausgemachte Kartoffel-Zucchini-Krusteln ⁽⁹⁾ <i>mit gebeiztem Silberlachs und einem Dipp Creme fraiche</i>	€	8,80
Garnelen in Knoblauchbutter ^(1,9) <i>mit frischen Kräutern und Cherrytomaten gebraten, dazu reichen wir frisches Weißbrot</i>	€	9,20
Bruschetta-Teller	€	4,80

Suppen

Rinder-Consommé ⁽⁹⁾ <i>eine klare Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen</i>	€	3,80
Pikante Pfefferrahmsuppe ⁽⁹⁾ <i>abgerundet mit Creme fraiche und grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	€	3,90
Tomaten-Samtsuppe ⁽⁹⁾ <i>verfeinert mit einem Klecks frischer Sahne und gerösteten Brotwürfeln</i>	€	3,90
Elsässer Schneckensuppe ^(1,9) <i>mit vielen Kräutern, trockenem Riesling und Sahne, wird unter einer Haube Schneckentoast serviert</i>	€	5,20
Büsumer Krebsuppe <i>legiert mit Safran, kleinen Salmwürfeln, Krabben und Sahne</i>	€	5,50

Salate



BOCH TRADITIONELL INNOVATIV

Capricciosa ^(1,3,4,9)

mit Paprika, Tomaten, Gurken, Schinkenstreifen, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, geriebenem Käse, Artischocken und Oliven, dazu frisches Weißbrot

€ 7,80

Unsere Feinschmeckersalate ^(1,9)

Salatbouquet von frischen Salaten nach Angebot des Marktes, dazu frisches Weißbrot

Variante I

mit saftigen Putenbruststreifen und frischen Früchten

€ 8,50

Variante II

mit gebratenen Lachstreifen und Grönlandkrabben

€ 9,80

Variante III

mit knusprigen Garnelen und kräftiger Aioli ⁽²⁾

€ 10,20

Aus der vegetarischen Küche

Feiner Gemüseteller ⁽⁹⁾

mit Rösti

€ 8,80

Spaghetti „Pikante“ ⁽⁹⁾

Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln und frische Petersilie

€ 7,50

Auberginen-Zucchini Cordon bleu ⁽⁹⁾

auf Ratatouille und Reisbällchen

€ 8,80

Salatbeilage vom Buffet

€ 3,00

In allen Hauptgerichten ist die Salatbeilage vom Buffet enthalten



BOCH TRADITIONELL INNOVATIV

Pfannengerichte

Unsere Hauspfanne ⁽⁹⁾ <i>zarte Putenmedaillons mit Pilzragout und Schweinelendchen mit pikanter Ratatouille an Reistimbale und Pommes frites</i>	€	12,80
Schwabenpfanne ⁽⁹⁾ <i>Schweinelendchen, Puten- und Rindersteak mit Pilzrahmsauce, Gartengemüse und Zwiebel-Spätzle</i>	€	12,80
Fischpfanne ^(3,9) <i>eine Spezialität des Hauses verschiedene Fischfilets, wahlweise mit Bandnudeln oder Reis, frischer Blattspinat in einer feinen Pernodrahmsauce</i>	€	13,80
Pastapfanne ⁽⁹⁾ <i>verschiedene Nudeln mit frischem Gemüse, mit Tomatensahnesauce und Käse leicht gratiniert</i>	€	8,80
Ratsherrenpfanne ⁽⁹⁾ <i>kleine Rinder- und Putensteaks, auf Bratkartoffeln, mit Gemüse umlegt und Spiegelei</i>	€	14,20

Italienische Pasta

Rigatoni nach „Art des Hauses“ ^(4,9) <i>Rigatoni in einer Sauce aus frischen Champignons, Tomaten, Schinkenstreifen und frischer Sahne, mit frisch geriebenem Parmesankäse</i>	€	7,50
FrISChe Tortelloni mit feiner Fleischfüllung ^(4,9) <i>in einer leichten Tomaten-Sahnesauce dazu frisch geriebener Parmesankäse</i>	€	8,80
Tagliatelle ⁽⁹⁾ <i>mit frischem Lachs und Blattspinat in feiner Krebssahnesauce</i>	€	9,80
Spaghetti mit Garnelen und Zucchini ⁽⁹⁾ <i>in Tomaten-Sugo</i>	€	10,20

Hauptgerichte



BOCH TRADITIONELL INNOVATIV

Toast Florida ⁽⁹⁾ 2 Schweinelendchen auf Toast, mit Pfirsichen, Gouda überbacken, napiert mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise	€	10,50
Gebackene Champignonköpfe ⁽⁹⁾ mit frischen Lachsscheiben, auf Kartoffelrösti, angerichtet auf einem Spiegel von leichter Krebsauce	€	10,80
Putensteak ⁽⁹⁾ zwei zarte magere Putenmedaillons, mit Ananas und Pfirsichen in rassiger Curryrahmsauce und Butterreis	€	12,50
Schweinemedallions nach „Weinhändler-Art“ ⁽⁹⁾ mit gemandelten Brokkoliröschen und hausgemachten Spätzle	€	14,80
Geschnetzeltes nach „Züricher Art“ ⁽⁹⁾ feine Schweinefilet- und Putenbruststreifen in einer Rahmsauce von frischen Champignons und einem guten Schuss Rheingau-Riesling, dazu hausgemachte Spätzle	€	13,50
Grillteller ⁽⁹⁾ verschiedene kleine Steaks auf pikantem Reis, Grilltomate, gegrillter Petersilie und knusprigen Pommes frites	€	13,80
Rumpsteak vom Grill ⁽⁹⁾ saftig gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Angusrind, mit gegrillten Champignons und Röstzwiebeln, herzhafter Kräuterbutter, Bratkartoffeln	€	16,00
Knoblauchsteak „Giorgio“ ⁽⁹⁾ zartes Steak vom argentinischen Angusrind in Butter gebraten, mit frischem Knoblauch und Peperoni, dazu Pommes frites	€	16,50
Rumpsteak nach Großmutter-Art ^(4,9) mit einer feinen Rahmsauce von Baconstreifen und Zwiebeln, Waldpilzen und Princessböhnchen, dazu goldbraune Bratkartoffeln	€	16,80

**BOCH**

TRADITIONELL INNOVATIV

<i>Filet vom Grill</i> ⁽⁹⁾ <i>zartes Rinderfilet aus der Mitte der Lende geschnitten, mit Sauce Béarnaise und Krokette</i>	€	17,50
<i>Pariser Pfeffersteak</i> ^(1,9) <i>Rinderfilet vom Angusrind in einer pikanten Pfeffersauce mit Spaghetti</i>	€	18,80
<u>Das Lieblingsgericht des Chefs</u>		
<i>Filet Cartorccio</i> ⁽⁹⁾ <i>Rinderfilet mit Scampis, Knoblauch, Paprika, Champignons und Zwiebeln, in Alufolie gegart dazu Spaghetti</i>	€	19,50
<i>Lammrücken „Gourmet“</i> ^(4,9) <i>Lammrücken vom Weidelamm mit Gorgonzola, rosa gebraten auf einem Spiegel von Rotweinsauce angerichtet, Princessböhnchen und Krokette</i>	€	17,50
<i>Lachsfilet vom Grill</i> ⁽⁹⁾ <i>mit gebutterten Zucchini-Möhren-Bandnudeln</i>	€	14,80
<i>Variation von Edelfischen</i> ⁽⁹⁾ <i>Seezungenschleichen, Silberlachs und Riesengarnelen, in einer Rieslingrahmsauce, mit frischem Marktgemüse und Wildreis</i>	€	17,80
<i>Zanderfilet mit Haut gebraten</i> <i>auf frischem Marktgemüse mit Kartoffelschnee</i>	€	16,50