

nice to meat you.

Wir freuen uns sehr Sie bei uns im «**The Bust**» begrüßen zu dürfen. Unsere Eröffnung im Mai 2022 beruht auf eine intensive Vorbereitungszeit, in der wir uns mit hochwertigem und frischem Fleisch auseinandergesetzt haben. Die uns erlangte Expertise in diesem Fachgebiet ist bei unseren vielseitigen Gerichten deutlich schmeckbar und kann durch die nachhaltige Auswahl mit gutem Gewissen genossen werden.

en'guete

wünscht Ihre **THE BUST**- Crew.

alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. · Alkoholausschank ab 18 Jahren
Information über Allergene erhalten Sie jederzeit gerne vom Servicepersonal.

starter.

CHEESY NACHOS mit Cheddar & Guacamole <i>with cheddar & guacamole</i>	12.-
CAPRESE SALAT Tomate & Mozzarella auf Rucola mit Balsamico <i>tomatoes & mozzarella cheese on rocket with balsamico</i>	14.-
GEMISCHTER SALAT Salat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten mit Sprossen & ita. Sauce <i>lettuce, cucumber, onions, tomatoes, sprouts & italic sauce</i> + Filet Spitzen <i>filet tips</i> (+ 12.-) + Tiger Garnelen <i>tiger prawns</i> (+ 10.-)	10.-
BURRATA Burrata, Cherrytomaten auf Rucola & Trüffel Balsamico, Chiabatta-Brot <i>burrata, cherrytomatoes on rocket & truffle balsamico, chiabatta bread</i>	22.-
WAGYU TARTAR Tartar mit Toast und Butter auf Rucola mit Cherrytomaten, Trüffel-Balsamico, Olivenöl, Zwiebeln <i>tartar with toast and butter on rocket with cherrytomatoes, truffle-balsamico, olive oil, onions</i>	34.-

Unser Fleisch kommt je nach Saison und Art aus der Schweiz, Argentinien* oder Irland. Wir von The Bust erzählen dir bei Bedarf gerne mehr dazu.
Our meat comes from Switzerland, Argentina or Ireland, depending on the season and type. We at The Bust will be happy to tell you more about it if you want.*

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

steak.

filetiert, serviert auf Rucola, Cherrytomaten und Balsamico.
sliced, served with rocket, cherrytomatoes and balsamico.

CIABATTASTEAK LUNCHMENU 12-14 Uhr 28.-

Ciabatta «Italy» - Ojo de Agua Hüftsteak, Pesto, Balsamico, Rucola, Tomaten, Parmesan + Fritten & Softgetränk
ojo de agua sirloin steak, pesto, balsamico, tomatoes, rocket, parmesan + fries & softdrink

THE RIB EYE

premium beef 250 gr (zzgl. 50g + 10.- / abzgl. 50g -10.-)

„Ojo de Agua“ Dieter Meier Selektion · ARG*

52.-

THE FILET

premium beef 250 gr (zzgl. 50g + 12.- / abzgl. 50g -12.-)

„Ojo de Agua“ Dieter Meier Selektion · ARG*

64.-

THE T-BONE

premium beef
(je nach Cut mit Knochen ca. 500-800 gr)

per 100 gr 20.-

THE TOMAHAWK

premium beef
(je nach Cut mit Knochen ca. 1000-1200 gr)

per 100 gr 20.-

Gold Coast Tomahawk Menü

1kg Gold Tomahawk
1 Beilage nach Wahl
1 Flasche Puro «Corte
d`Oro» Arg. 0.75l
350.-

*1 kg gold tomahawk
1 side of choice
1 bottle puro „corte
d`oro“ arg. 0.75l
350.-*

ADD SURF TO YOUR TURF (+ 18.-)

Wilde Langusten aus Patagonien, Tiger-Garnelen
wild patagonian langustinos, tiger prawns

burger.

hochwertiges Fleisch gepaart mit frischen Zutaten, umhüllt von einem butterweichen Brioche.

THE WINTER SPECIAL 28.-

CH Angus Beef 180 gr, Raclette Käse, Salat, geröstete Zwiebeln, Essiggurken, Trüffelmayo

CH angus beef 180 gr, raclette cheese, lettuce, crispy onions, pickels, truffle mayo

THE CLASSIC 22.-

CH Angus Beef 180 gr, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Senf, Ketchup

CH angus beef 180 gr, lettuce, tomatoes, onions, mustard, ketchup

THE CHEESY 24.-

CH Angus Beef 180 gr, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Senf, Ketchup

angus beef 180 gr, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onions, mustard, ketchup

THE ENGLISH MAN 32.-

CH Angus Beef 180 gr, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Ei mit Speck, The Bust Sauce.

CH angus beef 180 gr, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onions, egg'n'bacon, the bust sauce

THE MARIJANO 13 34.-

CH Angus Beef 180 gr, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, Kürbiskerne, Trüffel-Pesto Sauce, Trüffel Balsamico

CH angus beef 180 gr, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, pumkin seeds, truffle pesto, truffle balsamico

THE VEGI-BOOGIE 26.-

Veganes Paddy, Mozzarella, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Guacamole

vegan paddy, mozzarella, lettuce, tomatoes, onions, guacamole



BURGER LUNCHMENU 12-14 Uhr

Burger + Fritten + Softgetränk zum Preis vom Burger
burger + fries + softdrink for the price of the burger

burger.

unsere neusten Kreationen..

THE GOLD COAST PREMIUM

48.-

CH Angus Beef 180 gr mit 24kt-Blattgold ummantelt, Cheddar, Spiegelei, Rucola, Confierte Zwiebeln, Honig, Trüffel-Mayo

CH angus beef 180 gr covered in gold leaf, cheddar, egg, rocket, confit onion, honey, truffle mayo

THE FIT CHICKEN

26.-

Chicken-Paddy, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Guacamole, The Bust Sauce.

chicken-paddy, salad, tomatoes, onion, guacamole, the bust sauce.

Fritten 8.-

fries

Süßkartoffelfritten 9.-

sweet potato fries

Trüffelritten 14.-

truffle fries

Grillgemüse 10.-

Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika

grilled veggies

eggplant, zucchini, mushrooms, pepper

Mediterranreis 12.-

mediterranean rice

Chicken Nuggets 9.-

The Bust Sauce 3.-

Guacamole 3.-

Chimichurri 3.-

Spicy-Chilli 3.-

Barbecue 3.-

Trüffel Mayo 5.-

sides.

sauces.

ADD ON ´S

Cheese/Bacon/Sauce

3.-

Burger-Patty 180g

10.-

desserts.

..dafür gibt es doch immer noch ein wenig Platz!

- 12.- **Hot Brownie mit Vanilleeis und Schlagsahne**
hot brownie with vanilla ice cream and cream
- 14.- **Hausgemachter Käsekuchen mit saisonaler Garnierung**
homemade cheesecake with seasonal-topping
- 10.- **Beeren Panna Cotta** *panna cotta with berries*
- 4.50 **Eis** · Vanille, Schokolade, Erdbeere (jede weitere Kugel 4.-)
icecream · vanilla, chocolate, strawberry (each add. 4.-)



hotties.

- Winter Café 8.-
- Ristretto / Espresso 4.-
- Heisse Schoggi · Café 5.-
- Latte Macchiato · Cappuccino 6.-
- Hot Baily's 10.-
- Irish Coffe 12.-
- Ice Coffe 10.-
- Affegato 9.-

softdrinks.

- 5.- Wasser still/sprudelig 0.33l
- 10.- Wasser still/sprudelig 1l
- 6.- Coca Cola/Zero/Fanta/Sprite 0.33l
- 6.- Jana Eistee Waldfrüchte 0.33l · Fusetea Zitrone/Pfirsich
- 6.- Rivella Rot 0.33l
- 6.- Tonic/Bitter Lemon 0.2l
- 7.- Fructal Saft Erdbeere/Pfirsich/Blaubeere/Kirsche/
Orange/Ananas 0.2l
- 7.- Red Bull / sugarfree
- 7.- Superbock, Uszit, Feldschlösschen 0.33l
- 8.- Coruja IPA Indian Pale Ale 0.33l
- 9.- Schneider Weiss Weizen 0.5l / Feldschlösschen 0.5l

dine fine with wine.

Zu einer hervorragenden Mahlzeit gehört natürlich auch ein passender Begleiter: In unserer Wein Auswahl kann man diverse Rebsorten mit verschiedenen Ursprungsregionen vorfinden, die ausführlich degustiert und selektiert wurden.

Unser Ratgeber

Ein spritziger **Schaumwein** als Aperitiv - ein feiner **Roséwein** zu unseren Vorspeisen - zu unseren Burgern ein frischer **Weisswein** und zu unseren Steaks ein vollmündiger **Rotwein**.

cheers

wünscht Ihre THE BUST- Crew.



aperitiv.

- 14.- APEROL SPRITZ
- 14.- CAMPARI SPRITZ
- 14.- LIMONCELLO SPRITZ
- 12.- HUGO
- 17.- NEGRONI
- 17.- SBAGLIATO
- 9.- MARTINI BIANCO

NO ALC. 0.0%

SAN BITTER 1dl 7.-

BITTER SPRITZ 10.-

cocktails.

17.-



CAIPIRINHA - Cachaca Pitu, Limette, Brauner Zucker

CAIPIROSHKA - Vodka, Limette, Brauner Zucker

MOJITO - Weisser Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

TEQUILA SUNRISE - Tequila, Cranberry- & Orangensaft

MARGERITA - Tequila, Cointreau, Limettensaft

WHISKY SOUR - Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

AMARETTO SOUR - Amaretto, Zuckersirup, Zitronen-/Orangensaft

MOSCOW MULE - Vodka, Limettensaft, Gingerbier, Minze

DRY MARTINI / VODKATINI - Gin / Vodka, Wermuth, Zitrone

ESPRESSO MARTINI - Vodka, Kahlúa, Espresso

schaumwein.

Ursprung	Bezeichnung	1 dl	7,5 dl
<i>Italien</i> Venetien	Prosecco Bollicina , Bosco del Merlo <i>Glera</i>	8.-	56.-
	Millesimato Rose , Bosco del Merlo <i>Glera, Pinot Noir</i>	10.-	66.-
<i>Frankreich</i> Champagne	Taittinger Brut Reserve , Champ. Taittinger <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	16.-	110.-
	Taittinger Rose , Champ. Taittinger <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		140.-
	Taittinger Comtes , Champ. Taittinger <i>Chardonnay</i>		280.-
	Ruinart Blanc de Blancs , Maison Ruinart <i>Chardonnay</i>		190.-
	G.H. Mumm Ice Xtra , Maison Mumm <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		140.-

weisswein.

<i>Frankreich</i> Loire	Sauvignon Blanc MMM , Domaine Fournier <i>Sauvignon Blanc</i>	2022	9.-	60.-
<i>Italien</i> Friaul	Chardonnay , Bosco del Merlo <i>Chardonnay</i>	2022	8.-	56.-
	Abbazia di Rosazzo , Livio Felluga <i>Friulano, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Malvasia</i>	2018		85.-
Piemont	Blangé Arneis , Ceretto <i>Arneis</i>	2022	10.-	66.-
<i>Kroatien</i> Dalmatien	Edivo Q , Edivo <i>Posip, Rukatac, Chardonnay</i>	2022		68.-
<i>Österreich</i> Wachau	Grüner Veltliner Smaragd , Domäne Wachau <i>Grüner Veltliner</i>	2021		63.-
	Riesling Smaragd , Domäne Wachau <i>Riesling</i>	2022	9.5.-	63.-
<i>Schweiz</i> Tessin	Bianco Rovere , Guido Brivio <i>Merlot Bianco</i>	2022		78.-
Zürich	Sauvignon Blanc , Alain Schwarzenbach <i>Sauvignon Blanc</i>	2022		72.-
<i>Spanien</i> Penedès	Gessamì DO Bio , Gramona <i>Muscat Frontignan, Sauvignon Blanc</i>	2022		68.-
Rueda	Verdejo , Bodega Marin- Fam. Torres <i>Verdejo</i>	2022	7.-	50.-

roséwein.

Ursprung	Bezeichnung		1 dl	7.5 dl
Frankreich Côtes de Provence	Belle Anne , Maison Mirabeau <i>Grenache</i>		8.-	56.-
	Étoile , Maison Mirabeau <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>		11.-	77.-
	Pure , Mairon Mirabeau <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>		120.-	240.-

rotwein.

Argentinien Mendoza	Puro Corte d'Oro , Dieter Meier <i>Malbec, cabernet Franc, Merlot</i>	2019		78.-
Patagonien	Ojo Negro Malbec , Dieter Meier <i>Malbec</i>	2018	10.5.-	70.-
Italien Piemont	Barbaresco , Ceretto <i>Nebbiolo</i>	2018		128.-
	Barolo docg Bio , Ceretto <i>Nebbiolo</i>	2018		128.-
Toskana	Argentiera , Tenuta Argentiera <i>Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon</i>	2018		148.-
	Ornellaia Bolgheri , Tenuta Ornellaia <i>Cabernet Sauvignon/Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	2020		318.-
	Sassicaia Bolgheri , Tenuta San Guido <i>Cabernet Sauvignon/Franc</i>	2019		318.-
	Tignanello , Tenuta Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Franc/Sauvignon</i>	2020		188.-
Kroatien Dalmatien	Dingac , Edivo <i>Plavac Mali</i>	2018		78.-
Schweiz Genf	Bleu de Bleu , Cave de Genève <i>Gamay, Gamaret</i>	2022	8.-	56.-
Spanien Ibiza	Ojo de Ibiza Tierra Sur , Dieter Meier <i>Monastrell, Syrah</i>	2020		82.-
Jumilla	Juan Gil 12 , Bodegas Juan Gil <i>Monastrell</i>	2021	9.5.-	63.-
	Escudo de Armas , Bodegas Juan Gil <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	2020		92.-
Ribera del Duero	Cair „La Aguilera“ , Domino de Cair <i>Tempranillo</i>	2019	11.5.-	82.-
	Aalto* , Bodegas Aalto <i>Tempranillo</i>	2019		112.-
	Hacienda Reserva , Hacienda Monasterio <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	2018		128.-

süsswein.

			1 dl	3.75 dl
Österreich Burgenland	Traminer Auslese , Weingut Kracher <i>Traminer</i>	2017	11.-	38.-

grappa.

Ursprung	Bezeichnung	Volumenprozent	4cl
<i>Italien</i>			
Piemont	Oro di Barolo , L. Francoli <i>Nebbiolo</i>	42%	18.-
	Riserva Bocchino , C. Bocchino <i>Nebbiolo, Moscato, Barbera</i>	43% 43%	16.-
Toskana	Sassicaia Bolgheri , San Guido <i>Cabernet Franc/Sauvignon</i>	40%	20.-
<i>Kroatien</i>			
Karlovac	Rakija , „Sljivovic“ Grossvater Jukic <i>Zwetschge/Birne/Quitte/Traube/Kirsche/Mirabelle</i>	43%	12.-

digestiv.

Deutschland	Berliner Luft	18%	8.-
	Jägermeister	35%	9.-
Griechenland	Ouzo	37%	8.-
Italien	Averna	29%	9.-
	Braulio Riserva	24,7%	11.-
	Vecchio Amaro del Capo	35%	9.-
Schweiz	Ingwerer	24%	9.-
Spanien	Hierbas de Mallorca	30%	8.-

spirituosen.

COGNAC

Frankreich	Hennessy	40%	16.-
	Remy Martin V.S.O.P	40%	14.-

RUM

Barbados	Doorly's 14y	48%	16.-
Guatemala	Zacapa 23y	40%	18.-
Kuba	Havanna Club Original 3y	40%	11.-
	Havanna Ckub Especial	40%	11.-
Philippinen	Don Papa Baroko	40%	18.-
	Don Papa Masskara	40%	16.-
Venezuela	Diplomatico	40%	16.-
	Diplomatico 2005 Vintage	43%	38.-

spirituosen.

Ursprung	Bezeichnung	Volumenprozent	4cl
GIN			
Deutschland	Boar Blackforest	43%	14.-
	Monkey 47	47%	16.-
	Ortiz IV Gin	44%	11.-
England	Bathtub Gin	43.3%	12.-
	Beefeater Gin	40%	12.-
	Bombay Sapphire	40%	12.-
	Bulldog Gin	40%	12.-
	Gordon's Gin	37,5%	11.-
	Gordon's Pink Gin	37,5%	11.-
	Hendrick's Gin	41,4%	15.-
Estland	Tanqueray Gin	43,1%	12.-
	Juniperium	45%	14.-
	Juniperium Rhabarber	40%	14.-
Frankreich	Juniperium Sloe	30%	14.-
	Sloe Gin Boudier	30%	12.-
Italien	Malfy Rosa Gin	41%	16.-
Schweiz	Turicum	41,5%	16.-
TEQUILA			
Mexiko	Gran Corralejo	38%	28.-
	Patron Silver	40%	16.-
	Sierra Silver	38%	11.-
	Tres Generaciones	38%	16.-
VODKA			
Frankreich	Grey Goose	40%	16.-
Polen	Belvedere	40%	16.-
Schweden	Absolut Vodka	40%	11.-
WHISKY			
Schottland	Chivas Regal 12y	40%	12.-
	Glenfiddich 12y	43%	16.-
	Laphoraig 10y	40%	16.-
	Macallan 12y	40%	24.-
USA	Jack Daniel's No.7	40%	11.-
	Gentleman Jack	40%	16.-