



LUNCH

LUNCH SPECIALS

Roasted Bell Pepper Salad [✓] – <i>Geröstete Peperoni, Feta, Rucola, Schalloten</i>	13
Cauliflower-Curcuma Soup – <i>Blumenkohl-Kurkumasuppe, Pancetta</i>	7
Smoked Duck Breast – <i>Geräucherte Entenbrust, Nüsslisalat, Himbeeren, Parmesan, Balsamico</i>	16

MAINS

Venison Medallion – <i>Rehmedaillon, Kürbis, Rosenkohl, Preiselbeerjus</i>	36
Gilt-Head Bream – <i>Dorade, Freekeh, Spinat, Karotten</i>	33
Porcini Risotto [✓] – <i>Steinpilzrisotto, Trüffel, Crumble, Kräuter</i>	28

DESSERT

Mandarin-Chocolate Cheesecake – <i>Mandarinen-Schokoladen Cheesecake</i>	4
Roasted Pineapple – <i>Geröstete Ananas, Granatapfelsorbet</i>	14

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

STARTERS & SALADS

Beef Tartare – <i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast</i>	24	36
Mango & Burrata ^v – <i>Mango, Burrata, Zitronengras, Ingwer, Chili</i>		21
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>	16	22 +10

MAINS

Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
Beef Burger – <i>Luma Rindfleisch, Zwiebelconfit, geräucherter Raclettekäse, Speck, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Tuna – <i>Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter</i>		44

VEGAN

Chickpea Croquettes ^{v+} – <i>Kichererbsen, schwarze Linsen, Karotten, Purple-Curry</i>		32
Beetroot Gnocchi ^{v+} – <i>Randengnocchi, Meerrettichcrème, Brunnenkresse, Haselnüsse</i>		32

v vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/03.22

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

