



LUNCH

# LUNCH SPECIALS

## STARTERS

---

---

Rocket Salad <sup>∨</sup> – <i>Rucolasalat, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Balsamico-Dressing</i>	13
Fennel-Saffron Soup <sup>∨+</sup> – <i>Fenchel-Safransuppe, Korianderöl, Mandeln</i>	7
Tuna Tartare – <i>Thunfischtatar, Stangensellerie, Brunnenkresse</i>	16

## MAINS

---

---

Beef Rump – <i>Rindshuft, Karotten, Erbsenpüree</i>	36
Sea Bass – <i>Wolfsbarsch, Romanesco, blaue Kartoffeln, Safransauce</i>	33
Wild Garlic Spaghetti <sup>∨</sup> – <i>Spaghetti, Bärlauch, Baumnüsse, Blue Stilton-Käsesauce</i>	28

### 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

---

---

Tomato & Burrata <sup>v</sup> – <i>Farbige Tomaten, Burrata, Pistazienpesto</i>		21
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>	16	22 +10
Beef Tartare – <i>Rindstatar, schwarzer Knoblauch-Aioli, Toast</i>	24	36

## 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, Avocado, Tomatenmarmelade, Gruyere, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Shrimps – <i>Riesencrevetten, Zitronenrisotto</i>		46

## VEGAN

---

---

Asparagus Ragout <sup>v+</sup> – <i>Spargelragout, Kichererbsenkroketten, Tomatenvinaigrette, Misomayonnaise</i>		32
Radish Mille Feuille <sup>v+</sup> – <i>Rettich, Babaganoush, Rhabarber, Kräutersalat</i>		32

*v* vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/19.22

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

