



LUNCH

# LUNCH SPECIALS

## STARTERS

---

---

Rocket Salad <sup>∨</sup> – <i>Rucola Salat, Melone, Stracciatella, Balsamicodressing</i>	13
Cold Watermelon Soup <sup>∨+</sup> – <i>Kalte Wassermelonensuppe, Basilikum</i>	7
Tuna Tartare – <i>Thunfischtartar, Mango, Himbeeren</i>	16

## MAINS

---

---

Lamb Rump – <i>Lammhüfte, Hummus, Sommerportulak, Granatapfel</i>	36
Red Mullet Fillet – <i>Rotbarbefilet, Gemüse-Couscous, Hummer-Sauce</i>	33
Asparagus Risotto <sup>∨</sup> – <i>Spargelrisotto, grüner Spargel, Parmesanespuma</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, Basilikumpesto</i>		21
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing</i>	16	22
<i>mit Poulet</i>		+10
<i>mit Crevetten</i>		+15
Beef Tartare – <i>Rindstatar, Petersilien-Aioli, Kräuterbutter, Toast</i>	24	36

## MAINS

---

---

Veal 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, Haussauce, Tomaten, Zwiebeln, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Shrimps – <i>Riesencrevetten, Zitronenrisotto</i>		46

## VEGAN

---

---

Watermelon Steak <sup>v+</sup> – <i>Wassermelonensteak, Freekeh, Pesto, Tomatensalsa, Kräutersalat</i>		32
Grilled Eggplant <sup>v+</sup> – <i>Grillierte Aubergine, Linsensalat, geräucherter Tofu, marinierte Pilze, Mandeln, Sumac</i>		32

*v* vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/25.22

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

