



LUNCH

# LUNCH SPECIALS

## STARTERS

---

---

Couscous Salad <sup>∨+</sup> – <i>Couscoussalat, Tomaten, Gurke, Trauben, Kräuter</i>	13
Ajo Blanco <sup>∨</sup> – <i>Ajo Blanco-Suppe, Mandeln, Aprikose</i>	7
Pulpo Carpaccio – <i>Pulpo Carpaccio, Avocado-Dillsauerrahm</i>	16

## MAINS

---

---

Duck Breast – <i>Entenbrust, Randenpüree, Fregola sarda, Gewürzjus</i>	36
Monkfish – <i>Seeteufel, Butterkräutersauce, Wildreis, Karotten</i>	33
Pumpkin Steak <sup>∨+</sup> – <i>Kürbissteak, BBQ-Glasur, Pilze</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

---

---

<b>Tomato &amp; Burrata</b> <sup>v</sup> – <i>Farbige Tomaten, Burrata, Basilikumpesto</i>		21
<b>Caesar Salad</b> – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing</i>	16	22
<i>mit Poulet</i>		+10
<i>mit Crevetten</i>		+15
<b>Beef Tartare</b> – <i>Rindstatar, Petersilien-Aioli, Kräuterbutter, Toast</i>	24	36

## MAINS

---

---

<b>Veal Ravioli</b> – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
<b>Café de Paris</b> – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
<b>Beef Burger</b> – <i>Luma Rindfleisch, Haussauce, Tomaten, Zwiebeln, Pommes allumettes</i>		36
<b>Sole</b> – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
<b>Shrimps</b> – <i>Riesencrevetten, Zitronenrisotto</i>		46

## VEGAN

---

---

<b>Watermelon Steak</b> <sup>v+</sup> – <i>Wassermelonensteak, Freekeh, Pesto, Tomatensalsa, Kräutersalat</i>		32
<b>Grilled Eggplant</b> <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./885/38.22

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

