



## Vorspeisen

---

<b>Hausmarinierter Lachs</b> mit Dill-Senfsauce		19
<b>Parmaschinken von der Berkel geschnitten</b> Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift)		22
mit Parmesanstücken (30 Monate gereift)		26
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit Zitronenthymianöl an Orangen-Fenchelsalat und gerösteten Paranüssen		18
<b>Salat «National»<sup>v+</sup></b> angemachte saisonale Salate mit buntem Blattsalat, gerösteten Kernen und Hausdressing	12	16
mit gebratenem Alpstein-Poulet	19	29
mit planted.chicken Tenders <sup>v+</sup>	19	29
<b>Salat vom Jungspinat<sup>v</sup></b> an Sauerrahm-Dressing mit Granatapfelkernen, Kräutercroûtons und frisch gehobelter Belper Knolle		17
<b>Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau»<sup>v</sup></b> Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum		14

## Hauptgänge

---

<b>Züri-Geschnetzeltes</b> Kalbfleisch an Pilzrahmsauce mit oder ohne Kalbsnierli, dazu Rösti		45
<b>Kalbsleberli</b> Schweizer Kalbsleberli an Portweinsauce mit gebratenem Apfel und Safranrisotto		39
<b>LUMA-Rindsfiet «Stroganoff»</b> an Paprika-Cognac-Sauce und frischen Taglierini		49
<b>«Café de Paris»</b> Rindsentrecôte mit Züri-Frites und buntem Marktgemüse mit Planted Steak <sup>v+</sup>		52
		42
<b>Schweizer «Handselected LUMA» Rindstatar</b> nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, dazu Toast		39
<b>Veganes Hiltl-Tatar<sup>v+</sup></b> nach Ihrem Wunsch am Tisch zubereitet und verfeinert, dazu Toast		36
mit kleinem grünem Salat		+7.5
mit Züri-Frites		+7.5
<b>Spaghetti Calabrese<sup>v</sup></b> an Tomaten-Rahmsauce mit frischen Datteltomaten, jungem Blattspinat und Stracciatella		35
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi<sup>v</sup></b> an Brunnenkressesauce mit Glarner Schabziger und Zweierlei von der Rande		32
<b>Egliknusperli im Chopfab-Bierteig</b> mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat		42

v vegetarisch

v+ vegan

# Business-Lunch

14. bis 18. April 2025



**Quinoa-Mango-Salat**  
mit Avocadocrème, Passionsfrucht und Portulak

oder

**Broccoli-Crèmesuppe** <sup>v</sup>  
mit geröstetem Pumpernickel

\*\*\*

**Kalbshackbraten**  
an Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln  
und glasierten Karotten

oder

**Gebrautes Saiblingsfilet**  
an Weisswein-Dillsauce mit Venere-Risotto  
und Kohlrabi à la crème

oder

**Gemüsestrudel** <sup>v</sup>  
mit Spinat, gekochtem Ei und  
Frühlingsgemüse auf Paprikasauce



36

## Dessert Empfehlungen

**Mini Vemicelle**

7

**Mini Schokoladen Mousse**

7

**Mini Tiramisù**

6

v vegetarisch  
v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/16.25

