



Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce		19
Parmaschinken von der Berkel geschnitten Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift)		22
mit Parmesanstücken (30 Monate gereift)		26
Mozzarella di Bufala DOP auf bunten Datteltomaten an Balsamico-Vinaigrette und einer Thymian-Korallenhippe		18
Salat «National»^{v+} angemachte saisonale Salate mit buntem Blattsalat, gerösteten Kernen und Hausdressing	12	16
mit gebratenem Alpstein-Poulet	19	29
mit planted.chicken Tenders ^{v+}	19	29
Wildkräutersalat an Holunderblütendressing mit Burratina, frischen Radieschen		18
Räuschlingcrèmesuppe «Eglisau»^v Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum		14

Hauptgänge

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

v vegetarisch

v+ vegan

Business-Lunch

22. bis 25. April 2025



Rucolasalat ^v

mit schwarzen Oliven, Datteltomaten
und Parmesansplittern

oder

Prosciutto-di-Parma-Crèmesuppe

mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken

Poulet Casimir

mit Banane, Ananas und Basmatireis

oder

Safran-Crevettenrisotto

mit Erbsen, Peperoni und Frühlingszwiebeln

oder

Gemüse-Kartoffelgratin ^v

mit Ei, Zucchetti, Auberginen und Mangold



36

Dessert Empfehlungen

Mini Vemicelle

7

Mini Schokoladen Mousse

7

Mini Tiramisù

6

v vegetarisch
v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/17.25

