



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

12. bis 16. Mai 2025



Falafel mit hausgemachtem Tzatziki ^v

oder

Gazpacho andaluz
kalte, pikante Gemüsesuppe

Kalbshackbraten an Champignonrahmsauce
dazu Kartoffelstock und grüner Spargel

oder

Tagliatelle al salmone
Frische Tagliatelle mit Lachs an Estragonrahmsauce

oder

Gemüsestrudel an Peperonisauce ^v
mit Spinat, gekochtem Ei und Frühlingsgemüse

36



Dessert Empfehlungen

Mini Vemicelle

7

Mini Schokoladen Mousse

7

Mini Tiramisù

6

v vegetarisch
v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/20.25

