



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
Gebäckener Ziegenkäse im Filoteig mit Thymianhonig auf Wildkräutersalat an Orangendressing, bunten Datteltomaten und gerösteten Pinienkernen			16
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 Parmesansauce mit gebratenen Eierschwämmli und Zitronen-Petersilienpesto			32
Egliknusperli im Chopfab-Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und mediterranem Blattspinat			42

v vegetarisch

v+ vegan

Business-Lunch

7. bis 11. Juli 2025



Friséesalat an Sauerrahmdressing
mit Granatapfelkernen
und Belper Knolle

oder

Wassermelonen-Kaltschale
mit Peperoncini und Basilikum

Pata-Negra-Papada «Bellota»
mit Pfirsichen, gebratenem
Kräutermals und Mangold

oder

Gebratener Goldbutt
mit buntem Tomatenragout
und Kartoffel-Petersilienstampf

oder

Warmer Couscoussalat ^v
mit gebratenem Räuchertofu,
frischen und getrockneten Früchten,
Petersilie und Minzjoghurt



36

Dessert Empfehlungen

Mini Eton Mess

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Meringues, Rahm und Minzöl

7

Mini Schokoladen Mousse

7

Mini Tiramisù

6

v vegetarisch
v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./879/28.25

