



RESTAURANT

## APPETIZERS

---

---

Crostini – Rindstatar, Escalivada, Thunfischtatar und Fenchelmarmelade	15
Ham and Peas – Parmaschinken, Erbsen, Onsen-Ei	18
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	19
Watercress Soup – Brunnenkressesuppe, geräucherte Forelle, Apfel, Meerrettich	16

## TARTARE & SASHIMI

---

---

Beef Tartare – Rindstatar, schwarzer Knoblauch-Aioli, Toast	24	36
Tuna Sashimi – Roher Thunfisch, Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon	24	36
Beef Carpaccio – Rindscarpaccio, gehobelte Spargeln, Kräuterseitlinge	24	

## SALADS & VEGETABLES

---

---

Avocado Fritters <sup>∨+</sup> – Frittierte Avocado, Jalapeño Dip	16	
Tomato & Burrata <sup>∨</sup> – Farbige Tomaten, Burrata, Pistazienpesto	21	
Spring Salad <sup>∨+</sup> – Avocado-Favabohnenhummus, gepickelte Gurken, Rettich, Spinat, Dukkah Dressing	18	
Caesar Salad – Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet	16	22 +10

### 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.

## PASTA

---

---

Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Tagliatelle <sup>v</sup> – <i>schwarzer Trüffel</i>	29	39
Spaghetti – <i>Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar</i>	36	46
Paccheri – <i>Hummerfleisch, Tomaten, Cognac, Peperoncini</i>	46	56

## MEAT

---

---

Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>	54	
Wiener Schnitzel – <i>Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeersauce</i>	48	
Beef Burger – <i>Luma Rindfleisch, Avocado, Tomatenmarmelade, Gruyere, Pommes allumettes</i>	36	
Meatloaf – <i>Hackbraten, Morchelsauce, Kartoffelstock</i>	44	
Lamb Rack – <i>Lammrack, Kräuterkruste, gegrilltes Auberginenpüree, Bulgur</i>	46	

## FISH

---

---

Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>	59	
Pulpo – <i>Grillierter Oktopus, Chili-Bisque, wilder Broccoli, Venere-Reis</i>	38	
Pikeperch – <i>Zander, Spinat, Rollgerste, Beurre blanc</i>	44	
Shrimps – <i>Riesengarnelen, Zitronenrisotto</i>	46	

## VEGAN

---

---

Asparagus Ragout <sup>v+</sup> – <i>Spargelragout, Kichererbsenkroketten, Tomatenvinaigrette, Misomayonnaise</i>	32	
Radish Mille Feuille <sup>v+</sup> – <i>Rettich, Babaganoush, Rhabarber, Kräutersalat</i>	32	

*v* vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/03.22

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

