



RESTAURANT

APPETIZERS

Ⓟ Crostini – Rindstatar, Tomaten-Stracciatella, Lachstatar	15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
Avocado Fritters ^{∇+} – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

SOUP

Green Asparagus Soup [∇] – Grüne Spargelsuppe, frittiertes Eigelb	16
---	----

STARTERS

Swiss Salmon Carpaccio – Lachscarpaccio, Radieschen, Kerbel, Chili, Blaubeeren, Olivenöl	25
Beef Tataki – LUMA Secret Cut-Rindfleisch, Sesam, Soja-Ingwersauce, Schnittlauchmayonnaise, frittierter Knoblauch, Frühlingszwiebeln	22
Burrata & Asparagus [∇] – Burrata, grüne Spargeln, Datteltomaten, rote Zwiebeln, Zitronenpfeffer, Olivenöl	21

SALADS

Spring Salad ^{∇+} – Erbsenbohnen, Kefen, Erbsen, Edamame, Spinat, vegane Erbsen-Ricottacrème, Zitronendressing	16	
Lettuce Hearts [∇] – Kopfsalatherzen, Granatapfel, Ziegenkäsecrème, Nusskrokant, Mangodressing	17	
Ⓟ Caesar Salad – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	16	22
mit Poulet		+10
mit Crevetten		+15

OUR RECOMMENDATION

LUMA Handselected Beef Tartare – nach ihrem Wunsch am Tisch zubereitet	39
mit Pommes Allumettes	+7

PASTA

Ⓣ Veal Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	34
Ⓣ Tagliatelle ^v – Tagliatelle, Trüffelbittersauce, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Spaghetti Gambero Rosso – Gambero Rosso-Tatar, Krevettenbisque		38
Gnocchi ^v – Bärlauch, Pinienkerne, konfierte Tomaten, veganer Ricotta		32
Open Ravioli ^{v+} – Zucchini, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Spinat, Aioli		33

MAINS

Ⓣ Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes Allumettes, saisonales Gemüse		54
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffelsalat, Preiselbeersauce		51
Ⓣ Veal Meatloaf – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock		44
Beef Fillet au Poivre – Rindsfilet, Maggiapfeffer, Spinat, Kartoffelpave, Barolojus		59
Lamb Rack – Lammrack, Kefen, getrocknete Tomaten, Safranrisotto, Honigjus		47
Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln		59
Swiss Salmon – Swiss Lachs, grüne Spargeln, neue Kartoffeln, Beurre Blanc, Kaviar		48
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		46
Cauliflower ^{v+} – Blumenkohl, Hummus, Chimichurri		32
Risotto ^{v+} – Grüne Spargeln, Morcheln, vegane Crème fraîche		33

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.

Ⓣ: Terrasse Klassiker

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/04.24

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

