



RESTAURANT

## APPETIZERS

---

---

Ⓟ <b>Crostini</b> – Rindstatar, Tomaten-Stracciatella, Lachstatar	15
<b>Fritto Misto</b> – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
<b>Avocado Fritters</b> <sup>∇+</sup> – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

## SOUP

---

---

<b>Green Asparagus Soup</b> <sup>∇</sup> – Grüne Spargelsuppe, frittiertes Eigelb	16
---	----

## STARTERS

---

---

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

## SALADS

---

---

<b>Spring Salad</b> <sup>∇+</sup> – Erbsenbohnen, Kefen, Erbsen, Edamame, Spinat, vegane Erbsen-Ricottacrème, Zitronendressing	16	
<b>Lettuce Hearts</b> <sup>∇</sup> – Kopfsalatherzen, Granatapfel, Ziegenkäsecrème, Nusskrokant, Mangodressing	17	
Ⓟ <b>Caesar Salad</b> – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	16	22
mit Poulet		+10
mit Crevetten		+15

## OUR RECOMMENDATION

---

---

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

## PASTA

---

---

Ⓣ Veal Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	34
Ⓣ Tagliatelle <sup>v</sup> – Tagliatelle, Trüffelbittersauce, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Spaghetti Gambero Rosso – Gambero Rosso-Tatar, Krevettenbisque		38
Gnocchi <sup>v</sup> – Bärlauch, Pinienkerne, konfierte Tomaten, veganer Ricotta		32
Open Ravioli <sup>v+</sup> – 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 <sup>v+</sup> – Blumenkohl, Hummus, Chimichurri		32
Risotto <sup>v+</sup> – 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.

