

APÉRO

- Nogroni – alkoholfreier Negroni 16
Drink of the Day – Fragen Sie unseren Barkeeper 18
Bellini – Prosecco, Pfirsichpüree 18
Old Cuban – Dunkler Rum, Limettensaft, frische Minze, Zuckersirup,
Angostura Bitter, Champagner 22
Gin Basil Smash – Gin, frischer Basilikum,
Zitronensaft, Zuckersirup 21

ANTIPASTO

- Crostini
Tomaten-Basilikum, Oliventapenade, Thunfischcrème 15
Fritto Misto
Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli 21
Prosciutto Cavazzuti dop, 24 mesi, dalla Berkel
Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) von unserer Berkel 25
Salmone marinato
Schottischer marinerter Frischlachs 26

SALAT & SUPPE

- Kopfsalatherzen ^v
Ei, Radieschen, Schnittlauch 14
Insalata di rucola e parmigiano al balsamico ^v
Rucolasalat, Parmesan, Balsamicodressing 14
Burrata & Pomodorini ^v
Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl 21
Caesar Salad
Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing 16 / 22
mit Poulet +10 / mit Crevetten +15
Crema di astice
Hummercrèmesuppe, Hummertatar, Estragon 21

CARPACCIO & TATAR

- Carpaccio di manzo
Rindscarpaccio, Balsamico-Mayo, Parmesan 26
Tatare des legumes ^{v+}
Veganes Tatar, Toast 22 / 34
LUMA Tatare de bœuf
Brioche Toast, Butter 24 / 36
mit Pommes Allumettes +8
Kräuterbutter +5
schwarzer Trüffel +6

CLASSIC

- Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Spinat 59
Risotto al limone con gamberoni – Riesencrevetten, Zitronenrisotto 46
Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes Allumettes 56
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes Allumettes, Preiselbeersauce 51
Rôti de veau hache aux morilles – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock 44

PRIMO

- Ravioli di vitello
Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum 24 / 32
Gnocchi ^v
Trüffelbuttersauce, gehobelter schwarzer Trüffel 28 / 36
Linguine alle vongole
Venusmuscheln, Meeresspargel, Tomatenwürfel,
Kräuter, Knoblauch, Peperoncini 24 / 32
Rigatoni alla Vodka ^v
Tomatensauce, Chili, Vodka, Rahm, Grana Padano 27

PLAT PRINCIPAL

- Tagliata di vitello al limone
Kalbssteak, Zitronensauce, Linguine 59
Filet de bœuf au poivre vert
Rindsfilet, grüne Pfeffersauce, Parmesanrisotto 62
Filetti di branzino
Wolfsbarschfilets, Tomaten, Oliven, Reis 46
Broccoli Steak ^{v+}
Paprika-Mandelsauce, schwarze Linsen 32
planted. Steak ^{v+}
Café de Paris, Pommes Allumettes 42

BEILAGEN

- Kartoffelstock ^v, Linguine ^v, Pommes Allumettes ^{v+},
Parmesanrisotto ^v, Reis ^{v+}, Spinat ^{v+},
Broccoli mit Mandeln & Peperoncini ^{v+} 8

Für unsere 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

^v vegetarisch / ^{v+} vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/04.25

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

