

APPETIZERS

Ⓟ Crostini – Rindstatar, Vegetarisches <small>HILTL</small> Tatar, Trüffelrischkäse <small>since 1898</small>	15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	21
Avocado Fritters ^{∇+} – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip	16

SOUP

Andalusian Gazpacho ^{∇+} – Kalte, spanische Gemüsesuppe mit Knoblauchcrostini	15
----------------------------------------------------------------------------------------	----

STARTERS & TATARE

Tuna Tataki – Rosa gebratener Thunfisch, Gurke, Mango, Granatapfel, Wasabigrème	25
Vitello Tonnato – Dünn aufgeschnittener, rosagebratener Kalbsbraten, süß-saure Zwiebeln, Kerbel, Kapern	26 36
Burrata & Berries [∇] – Burrata, Datteltomaten, Waldbeeren, Basilikum, Olivenöl	21
Vegetable Tartare [∇] – Vegetarisches <small>HILTL</small> Tatar, Brioche Toast <small>since 1898</small>	36
LUMA Handselected Beef Tartare – nach ihrem Wunsch am Tisch zubereitet mit Pommes Allumettes	39 +7

SALADS

Summer Salad ^{∇+} – Mesclunsalat, Erdbeeren, Avocadocrème, süß-saure Zwiebeln, Macadamianüsse, Limettendressing	16
Lettuce Hearts [∇] – Kopfsalatherzen, eingelegte Eierschwämmli, Croûtons, pikantes Tomatendressing	17
Ⓟ Caesar Salad – Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet mit Crevetten	16 22 +10 +15

PASTA

Ⓣ Veal Ravioli – Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum	24	34
Ⓣ Tagliatelle ^v – Tagliatelle, Trüffelbittersauce, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Gnocchi ^v – Eierschwämmli, Jungspinat, konfierte Tomaten, pikantes Tomatenpesto		32

MAINS

Ⓣ Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes Allumettes, saisonales Gemüse		56
Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffelsalat, Preiselbeersauce		51
Ⓣ Veal Meatloaf – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock		44
Beef Burger – LUMA Black Angus Burger, Eisbergsalat, Speck, Zwiebelconfit, BBQ-Sauce, Züri Fries		36
Beef Fillet – Rindsfilet, Eierschwämmli, Safranrisotto, Barolo-Jus		62
Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Salzkartoffeln		59
Sea Bass Filets – Wolfsbarschfilets, Ratatouille Niçoise, Weissweinrisotto, Pistou-Sauce		46
Ⓣ Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto		44
Cauliflower ^{v+} – Blumenkohl, Hummus, Chimichurri		32
Watermelon Steak ^{v+} – Wassermelonesteak, Freekeh, Frühlingzwiebeln, Sesam, Koriander, Zitrus-Mango-Essenz		32

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./885/06.24

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