



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 – Rosa gebratenes Rindsentrecôte, Sesam, Soja-Ingwersauce, Schnittlauchmayonnaise, frittierter Knoblauch, Frühlingszwiebeln	26
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, Trüffelbutter, gehobelter schwarzer Trüffel	29	39
Spaghetti Gambero Rosso – Gambero Rosso-Tatar, Krevettenbisque		38
Gnocchi ^v – Bärlauch, Pinienkerne, konfierte Tomaten, veganer Ricotta		32

WHITE ASPARAGUS

Weisse Spargeln, Sauce Hollandaise ^v	37
Neue Kartoffeln ^v	+7
Rohschinken	+10
Raumlachs	+10

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.

