

APERITIF

- Drink of the Day – Fragen sie unseren Barkeeper 18
Bellini – Prosecco, Pfirsichpüree 18
Old Cuban – Dark Rum, Limettensaft, frische Minze, Zuckersirup,
Angostura Bitters, Champagner 22
Gin Basil Smash – Gin, frischer Basilikum,
Zitronensaft, Zuckersirup 21

SALADS & SOUP

- Summer Salad ^{v+}
Mesclunsalat, Erdbeeren, Avocadocrème, süss-saure Zwiebeln,
Macadamianüsse, Limettendressing 16
Lettuce Hearts ^v
Kopfsalatherzen, eingelegte Eierschwämmli, Croûtons, pikantes Tomatendressing
17
Caesar Salad
Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing 16 / 22
mit Poulet +10
mit Crevetten +15
Andalusian Gazpacho ^{v+}
Kalte, spanische Gemüsesuppe mit Knoblauchcrostini 15

APPETIZERS

- Crostini – Rindstatar, vegetarisches HILTL Tatar, Trüffelfrischkäse 15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli 21
Avocado Fritters ^{v+} – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip 16

STARTERS

- Tuna Tataki
Rosa gebratener Thunfisch, Gurke, Mango, Granatapfel, Wasabicrème 25
Vitello Tonnato
Dünn aufgeschnittener, rosagebratener Kalbsbraten,
süss-saure Zwiebeln, Kerbel, Kapern 26 / 36
Burrata & Berries ^v
Burrata, Datteltomaten, Waldbeeren, Basilikum, Olivenöl 21
Vegetable Tartare ^v
Vegetarisches HILTL Tatar, Brioche Toast 36
LUMA Handselected Beef Tartare
Brioche Toast, Butter 39
mit Pommes Allumettes +7

CLASSICS

- Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln 59
Shrimps – Riesencrevetten, Zitronenrisotto 46
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

PASTA

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

MAINS

- Beef Burger
LUMA Black Angus Burger, Eisbergsalat, Speck,
Zwiebelconfit, BBQ-Sauce, Züri Fries 36
Beef Fillet
Rindsfilet, Eierschwämmli, Safranrisotto, Barolo-Jus 62
Sea Bass Fillets
Wolfsbarschfilets, Ratatouille Niçoise, Weissweinrisotto, Pistou-Sauce 46
Cauliflower ^{v+}
Blumenkohl, Hummus, Chimichurri 32
Watermelon Steak ^{v+}
Wassermelonensteak, Freekeh, Frühlingzwiebeln,
Sesam, Koriander, Zitrusfrüchte 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.



^v vegetarisch / ^{v+} vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/07.24

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