

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

- Lettuce Hearts [∨]
Kopfsalatherzen, eingelegte Eierschwämmli, Croûtons, pikantes Tomatendressing 17
Rocket Salad [∨]
Rucolasalat, Parmesan, Balsamicodressing 14
Caesar Salad
Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing 16 / 22
mit Poulet +10
mit Crevetten +15
Pumpkin Soup ^{∨+}
Kürbissuppe, Mango-Chili Chutney 14

APPETIZERS

- Crostini – Rindstatar, vegetarisches HILTL since 1898 Tatar, Trüffelrischkäse 15
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli 21
Avocado Fritters ^{∨+} – frittierte Avocado, Jalapeño-Dip 16

STARTERS

- Tuna Tataki
Rosa gebratener Thunfisch, Gurke, Mango, Granatapfel, Wasabicrème 25
Beef Carpaccio
Rindscarpaccio, Balsamico-Mayo, Parmesan 26
Burrata & Tomatoes [∨]
Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl 21
Vegetable Tartare [∨]
Vegetarisches HILTL since 1898 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 [∨]
Trüffelbuttersauce, gehobelter schwarzer Trüffel 29 / 39
Gnocchi [∨]
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 ^{∨+}
Blumenkohl, Hummus, Chimichurri 32
Planted Steak ^{∨+}
Café de Paris, Pommes Allumettes 42

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

[∨] vegetarisch / ^{∨+} vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/09.24

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

