



LUNCH

LUNCH SPECIALS

STARTERS

Mixed Leaf Salad [∨] – <i>Gemischter Blattsalat, Gorgonzola, Orange</i>	13
Peach-Buttermilk Soup [∨] – <i>Kalte Pfirsich-Buttermilchsuppe, Koriander</i>	7
Roast Beef – <i>Roastbeef, gepickelte rote Zwiebel, Crème fraîche</i>	16

MAINS

Short Ribs – <i>Rinds-Short Ribs, Barbecuesauce, Ofengemüse, Baked Potato</i>	36
Salmon Fillet – <i>Lachsfilet, Safran-Fenchel, Wildreis</i>	33
Gnocchi ^{∨+} – <i>Gnocchi, gelbe Zucchini, Minze</i>	28

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.

STARTERS & SALADS

Tomato & Burrata ^v – <i>Farbige Tomaten, Burrata, Basilikumpesto</i>		21
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing</i>	16	22
<i>mit Poulet</i>		+10
<i>mit Crevetten</i>		+15
Beef Tartare – <i>Rindstatar, Petersilien-Aioli, Kräuterbutter, Toast</i>	24	36

MAINS

Veal Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
Beef Burger – <i>Luma Rindfleisch, Haussauce, Tomaten, Zwiebeln, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Shrimps – <i>Riesencrevetten, Zitronenrisotto</i>		46

VEGAN

Watermelon Steak ^{v+} – <i>Wassermelonensteak, Freekeh, Pesto, Tomatensalsa, Kräutersalat</i>		32
Grilled Eggplant ^{v+} – <i>Grillierte Aubergine, Linsensalat, geräucherter Tofu, marinierte Pilze, Mandeln, Sumac</i>		32

v vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/29.22

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

