

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Molletes 12.5

geröstete Brötchen mit
Bohnenmus,
geschmolzenem Käse
und frischer
Tomaten-Zwiebel-Salsa



Trío de Sopes (V) 19

drei kleine
Maisküchlein, belegt mit
Bohnen, roter Salsa,
veganem "Käse"/Crema
und gegrillten
Austernseitlingen
(Pleurons)

Suppen - & - Ceviche

Crema de calabacita (V) 14

Zucchini-Creme, mit
sautierter Kürbisblüte
und Chiliöl

Esquite Sopa 14

Mexikanischer
Strassenklassiker:
gegrillter Mais, Mayo,
Chili, Limette

Ceviche vom Tuna

Tunasteak mariniert mit
Limette, Gurken, Avocado
Jalapeño, Koriander

Tacos

Klassischer Mexikanischer Taco - Preis pro Stück

Al Pastor (Am Spiess) 7.5

marinierter LUMA Schweinehals CH, gegrillte Ananas,
Zwiebeln, Koriander, Limette

Tinga de Pollo 6.9

Pouletbrust CH in würziger Chipotle-Tomaten-Sauce,
eingelegte rote Zwiebeln, Koriander

Suadero Res 7.5

Langsam gegarte Rinderbrust CH, Zwiebel, Koriander,
Limette

Chilorio de Pescado 6.9

Forelle in würziger, eher milden Chilorio-Art, Avocadocreme,
Radieschen

Carnitas (V) 6.9

Jackfruit, Zwiebel, Koriander, Limette

Quesadillas

Quesadillas de hongos

24

blaue Mais-Tortilla gefüllt mit Oaxaca-Käse, roten Zwiebeln, Champignons und etwas scharfem Serrano-Chili

Quesadillas de queso

21

blaue Mais-Tortilla gefüllt mit Oaxaca-Käse (mozzarellaähnlicher mexikanischer Käse)

Fleisch-vom-Holzkohlegrill

Alles wird mit Mais Tortillas, Frühlingszwiebeln, Guacamole und Salsas serviert

Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 1-2 Pers. (Dry Aged), SP

*Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack.
Der Ursprung dieser einzigartigen Rasse ist das Black Iberian Cattle*

Black Angus Flat Iron 200g, CH

Saftiger, aromatischer Schulter-Cut mit einer ausgeprägten Marmorierung. Kräftiger Geschmack, ideal vom Grill

LUMA Pork Rips 500g inkl. Knochen, CH

zartes, saftiges Fleisch von der oberen Rückenseite des Schweins. Kürzer geschnitten als Spareribs

Pata Negra Secreto BELLOTA 250g, SP

Seltenes, stark marmoriertes Stück aus Spanien, hier kaum erhältlich. Langfaserig, saftig und mit natürlichem nussigen Aroma

Ribelmais Schenkelsteak Dry Aged CH

Am Knochen gereift für intensiveren Geschmack und aussergewöhnliche Zartheit

Alle Fleischstücke vom Grill und aus dem Dry Ager beziehen wir von LUMA

Fisch

Grilliertes Wolfsbarsch Filet

Mangosauce, Süsskartoffelpüree

Grillierter Oktopus

Pico de gallo, Avocado, Limette, Mais Tortillia

Grillierter Langustenschwanz

Limetten Chili Butter, Maisgriess

Menu - 69

3 Gang Menu für CHF 69.-

Vorspeise

Geröstete Maissuppe
Knoblauch - Thymian Brot
Oregano Öl

Hauptgang

Tacos Dorado
Niedergegarte Rindszunge
Koriander-Limetten Emulsion
Sourcream, Kräutersalat

oder

Forelle im Bananenblatt
Tomatierter Reis
Erbsenpüree, Grillkarotte

oder

Ziegenkäse - Zucchini Kuchen (V)
Sesambohnen
Süsskartoffelpüree

Dessert

Agave-Tonkabohnen Parfait
Rotweibirnen
Zwetschgen - Hibiskus Coulis

dessert

Pastel de Elote

Süsser Maiskuchen

Churros

Mit Ziegenkaramellsauce
oder Schokoladensauce



Glace

Zitronen-Chia Sorbet (V)
Mangosorbet mit Chamoy (V)
Cajeta-Glace aus Ziegenmilch-
Karamell

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.