SPEISEKARTE
ZWISCHENSAISON BIS 11.12

Vorspeisen

Burrata 19

Serviert mit Pfirsich und Cherry Tomaten
auf einem Rucola-Beet mit Basilikumöl und Zitrone

Saisonaler Blattsalat 13

Gerösteter Babymais, konfierte Cherrytomaten
an einem Hausdressing

Rinds Tatar von LUMA 90g CH 27

Chipotle-Mayonnaise, Avocadocreme,
knuspriges Brioche mit Butter

Mit 2 cl Brandy zum Selberabschmecken + CHF 5.–

Tagessuppe 14

Serviert mit frischem Brot

Vegetarisch & Vegan

Gemüsepfanne 24

Saisonales Gemüse gratiniert mit Kräuterbutter
Serviert mit einer Beilage nach Wahl

Gnocchi alla Milanese 29

mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten an einer Safran-
Sauce

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergenen wenden Sie sich an unser Personal

3-Gang-Menu

Jeden Abend in der Zwischensaison, gibt es ein 3 Gang menü zur Auswahl
Der Service gibt direkt am Tisch darüber Auskunft 59

Fleisch vom Holzkohlegrill

Zu allen Gerichten gibt es eine Chimichurri und eine Beilage nach Wahl.

Black Angus Secret Cut 200g, CH 47
Saftiger, aromatischer Cut, ausgelöst zwischen Hohrücken und Entrecôte. Kräftiger Geschmack - ideal vom Grill

Pouletschenkel Steak ca. 180g. CH 29
Saftig grilliert. Serviert mit einer Beilage nach Wahl

Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 2 Pers. (Dry Aged), SP 84

Monats-Spezialcut: Frag den Service
Alle Fleischstücke aus dem Dry Ager beziehen wir von LUMA

Steaks im Pfännli

Rindsfilet im Pfännli 230g AU / AR 56

mit Butter, Knoblauch, Salbei, Rosmarin und Balsamico.
Serviert mit einer Beilage nach Wahl.

Beilagen & Saucen

Huus Spätli	8	**Tagliatelle**	7
Pommes	7	**Kräuterbutter**	3
Saisonales Gemüse	7	**Chimichurri**	3

Dessert

Tagesdessert 12.5

Hausgemachtes Dessert

Glace/Sorbet im Weckglas 6

Pistazien Glace
Vanille Glace
Mangosorbet
Zitronensorbet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergenen wenden Sie sich an unser Personal