

Vorspeisen

Nüsslisalat

19

*mit Ei und Speckwürfel
an einem Portwein-Trüffel Dressing*

Wild-Hauptspeisen

Herbstpfanne

24

*Apfelrotkraut, Safranäpfel, Karamell-Marroni
Rosenkohl, Kürbis, Huus Spätli*

Hirschkalb Entrecôte Österreich

54

*Serviert an einer Wildsauce
Apfelrotkraut, Safranäpfel, Karamell-Marroni
Rosenkohl, Huus Spätli*

Reh Schnitzel Österreich

46

*Serviert an einer Eierschwämmli Rahmsauce
Apfelrotkraut, Safranäpfel, Karamell-Marroni
Rosenkohl, Huus Spätli*

Reh Rücken ab zwei Personen

p.p 59

*Serviert an einer Cognac - Wildsauce
Apfelrotkraut, Safranäpfel, Karamell-Marroni
Rosenkohl, Huus Spätli*

Hirschpfeffer

42

*Serviert mit Silberzwiebeln und Speck
Apfelrotkraut, Safranäpfel, Karamell-Marroni
Rosenkohl, Huus Spätli*

Dessert

Vermicelles

14.5

mit Vanilleglace und emmentaler Meringue

SPEISEKARTE

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

Tuna Ceviche 24

*Tunasteak mariniert mit Limette, Gurken, Avocado,
Jalapeño, Koriander*

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*

Fisch

Grilliertes Wolfsbarsch Filet

39

An einer Zitronen - Butterschaumsauce, serviert mit einer Beilage nach Wahl.

Fleisch-vom-Holzkohlegrill

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

LUMA Cuscino (Schweins Schulterdeckel) 200g, CH

34

Zart grillierter Schulterdeckel

LUMA Pork Kotelett 300g CH

41

Laut vielen Experten das beste Schweinefleisch der Welt!
Gefüttert mit Leinsamen und stark marmoriert.
Im gaumen einen leichtet Popcorn geschmack.

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

Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack.

Monats-Spezialcut: Frag den Service

Alle Fleischstücke aus dem Dry Ager beziehen wir von LUMA

Steaks-im-Pfännli

Cuscino Café de Paris (Schweins Schulterdeckel) vom Luma CH 45

Saftig grilliert und mit einer Café de Paris butter gratiniert. Serviert mit einer Beilage nach Wahl.

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