

# SPEISEKARTE

---

## Vorspeisen

<b>Burrata</b>	18
<i>Serviert mit marinierten Cherry Tomaten auf einem Rucola-Beet mit Basilikumöl</i>	
<b>Tuna Ceviche</b>	24
<i>Tunasteak mariniert mit Limette, Gurken, Avocado, Jalapeño, Koriander</i>	
<b>Saisonaler Blattsalat</b>	11
<i>Gerösteter Babymais, konfierte Cherrytomaten an einem Honig - Apfel Dressing</i>	
<b>Rinds Tatar von LUMA 90g CH</b>	27
<i>Chipotle-Mayonnaise, Avocado-creme, knuspriges Brioche mit Butter</i>	
<i>Mit 2 cl Brandy zum Selberabschmecken + CHF 5.-</i>	
<b>Tagessuppe</b>	14
<i>Serviert mit frischem Brot</i>	

## Tacos

*Klassischer mexikanischer Taco - Preis pro Stück*

<b>Al Pastor (vom Spiess geschnitten)</b>	7.5
<i>Marinierter Schweinehals CH, gegrillte Ananas, Zwiebeln, Koriander, Limette</i>	
<b>Tinga de Pollo</b>	7.5
<i>Pouletbrust CH in würziger Chipotle-Tomaten-Sauce, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander</i>	
<b>Suadero Res</b>	7.5
<i>Langsam gegarte Rinderbrust CH, Zwiebel, Koriander, Limette</i>	

*Empfehlung: 3 Stk. als Vorspeise, 7 Stk. als Hauptgang*

## Vegetarisch - & - Vegan

<b>Gemüsepfanne</b>	24
<i>Saisonales Gemüse gratiniert mit Kräuterbutter Serviert mit einer Beilage nach Wahl</i>	
<b>Quesadillas de hongos</b>	24
<i>Blaue Maistortilla, Käse, Pilze, Chili Serrano, rote Zwiebeln</i>	
<b>Auch vegan erhältlich</b>	

## Steaks - im - Pfännli

<b>Cuscino (Schweins Schulterdeckel) vom Luma CH</b>	45
<i>Saftig grilliert, mit Gemüse und Kräuterbutter gratiniert. Serviert mit einer Beilage nach Wahl.</i>	
<b>Rindsfilet im Pfännli 230g AU</b>	56
<i>mit Knoblauch, Salbei und Balsamico serviert mit einer Beilage nach Wahl</i>	

## Fisch

<b>Grilliertes Wolfsbarsch Filet</b>	39
<i>An einer Mango-Jus, serviert mit einer Beilage nach Wahl.</i>	

## Beilagen - & - Saucen

<b>Süsskartoffel-Püree</b>	7	<b>Tagliatelle</b>	7
<b>Pommes</b>	7	<b>Kräuterbutter</b>	3
<b>Saisonales Gemüse</b>	7	<b>Chimichurri</b>	3

## Fleisch vom Holzkohlegrill

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

**LUMA Cuscino (Schweins Schulterdeckel) 200g, CH** 39

Zart grillierter Schulterdeckel mit Jus, dazu Gemüse und eine Beilage nach Wahl.

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

Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack. Serviert mit zwei Beilagen nach Wahl.

**Black Angus Secret Cut 200g, CH** 47

Saftiger, aromatischer Cut, ausgelöst zwischen Hohrücken und Entrecôte. Kräftiger Geschmack - ideal vom Grill

**Hausgereiftes Black Angus Rind von LUMA CH** pro 100g 29

Black Angus Rinderrücken zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack. Das Stück darf selber aus dem Ager ausgesucht werden Inkl. einer Beilage nach Wahl (pro 100g eine Beilage).

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

## Dessert

**Tagesdessert** 12.5

Hausgemachtes Dessert

**Glace/Sorbet im Weckglas** 6

Dulce de Leche-Glace

Mangosorbet

Zitronensorbet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergenen wenden Sie sich an unser Personal