

Philosophie

Leidenschaft für Fleisch in höchster Qualität

Bei LUMA geht es um mehr als nur Fleisch – es geht um bewusste Auswahl, höchste Qualität und verantwortungsvolle Herkunft. Für ihre Produkte werden ausschliesslich artgerecht gehaltene Tiere von sorgfältig ausgewählten Betrieben verwendet, bei denen Tierwohl, Fütterung und Haltung im Mittelpunkt stehen. Die Tiere wachsen in respektvollen Verhältnissen auf, mit natürlichem Futter und genug Raum zum Leben.

Was LUMA besonders macht, ist das einzigartige Reifeverfahren: Nach der Schlachtung werden ausgewählte Cuts über Wochen am Knochen gereift – unterstützt von einem speziellen Edelschimmelpilz. Diese traditionelle und zugleich innovative Methode sorgt dafür, dass das Fleisch äusserst zart, aromatisch und geschmacksintensiv wird, mit einer charakteristischen, nussigen Note, die jedes Stück zu einem besonderen Genuss macht.

LUMA steht für bewussten Genuss, höchste Handwerkskunst und Geschmackserlebnisse, die man so selten findet – ein Ausdruck von Respekt gegenüber dem Produkt, dem Tier und dem, was auf deinem Teller landet.

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Esquite Sopa	14
<i>Mexikanische Strassenklassiker-Suppe gegrillter Mais, Mayonnaise, Chili, Limette</i>	
Tuna Ceviche	21
<i>Tunasteak mariniert mit Limette, Gurken, Avocado, Jalapeño, Koriander</i>	
Trío de Sopes (V)	19
<i>Drei kleine hausgemachte Maisküchlein, belegt mit Bohnen, roter Salsa, veganem "Käse"/Crema und gegrillten Austernseitlingen (Pleurons)</i>	
Saisonaler Blattsalat	11
<i>Gerösteter Babymais, konfierte Cherrytomaten an einem Limetten-Honig-Dressing</i>	
Rinds Tatar von LUMA 90g CH	24
<i>Chipotle-Mayonnaise, Avocadocreme, knuspriges Brioche mit Butter</i>	
<i>Mit 2 cl Brandy zum Selberabschmecken + CHF 5.-</i>	

Tacos

Klassischer mexikanischer Taco - Preis pro Stück

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

Empfehlung: 2-3 Stk. als Vorspeise, 6-7 Stk. als Hauptgang

Vegetarisch

Enfrijoladas (V) 24

Blaue Maistortilla mit Jackfruit, veganer Crème fraîche, roten Zwiebeln und Bohnencreme

Quesadillas de hongos 24

Blaue Maistortilla, Queso Oaxaca (Käse), Pilze, Chili Serrano, rote Zwiebeln

Gratiniertes-Steak-im-Pfännli

Cuscino (Schweins Schulterdeckel) vom Luma CH 45

Saftig grilliert, mit Gemüse und hausgemachter Knoblauch-Chilibutter gratiniert. Serviert mit einer Beilage nach Wahl.

Fisch

Grilliertes Wolfsbarsch Filet 39

An einer Mango-Jus, serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl.

Grillierter Oktopus 44

Pico de gallo, Avocado, Limette, serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Beilagen-&-Saucen

Süsskartoffel-Püree	6	Reis mit Bohnenpüree	6
Pommes	6	Rinds Demi-glace-Jus	3
Röstkartoffeln	6	Knoblauch-Chili-Butter	3
Saisonales Gemüse	6	Chimichurri	3

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

Fleisch-vom-Holzkohlegrill

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

Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 2 Pers. (Dry Aged), SP p. Person 42

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

Black Angus Secret Cut 200g, CH 47

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

LUMA Pork Ribs 500g inkl. Knochen, CH 47

Zartes, saftiges Fleisch von der oberen Rückenseite des Schweins. Direkt über offenem Feuer gegrillt, pur und ohne Marinade – ein intensives, natürliches Geschmackserlebnis.

Pata Negra Secreto BELLOTA 250g, SP 55


Seltenes, stark marmoriertes Stück aus Spanien – saftig, langfaserig und mit natürlichem nussigem Aroma.

LUMA Cuscino (Schweins Schulterdeckel) 200g, CH 39

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

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

Dessert

Pastel de Elote  12.5

Hausgemachter süsser Maiskuchen mit Dulce de Leche-Glace

Cheesecake-Creme  9.5

Mit einem Mango-Gel auf einem Crumble serviert

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