

APÉRO

- Nogroni – alkoholfreier Negroni

16
- Bellini – Prosecco, Pfirsichpüree

18
- Old Cuban – dunkler Rum, Limettensaft, frische Minze, Zuckersirup, Angostura Bitter, Champagner

22
- Gin Basil Smash – Gin, frischer Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup

21

SALAT & SUPPE

- Kopfsalatherzen

Ei, Radieschen, Schnittlauch

15
- Insalata di rucola e parmigiano al balsamico

Rucolasalat, Parmesan, Balsamicodressing

14
- Burrata & Pomodorini

Burrata, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl

21
- Caesar Salad

Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing

16 / 22
- mit Poulet

+10

/

mit Crevetten

+18
- Crema di astice

Hummercrèmesuppe, Hummertatar, Estragon

21
- Crema di pomodoro

geröstete Datteltomatensuppe, Burratacrème, Gin

16

ANTIPASTO

- Crostini

Tomaten-Basilikum, Oliventapenade, Thunfischcrème

15
- Fritto Misto

Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli

21
- Prosciutto Cavazzuti dop, 24 mesi, dalla Berkel

Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) von unserer Berkel

25
- Cromesqui de fromage

frittierte Käsebällchen, Senf-Sauerrahm

18
- Cocktail des crevettes

Crevetten, pikante Cocktailsauce, Avocado

26
- Saumon fumé

Schottischer Rauchlachs, Blinis, Meerrettichschaum

26

CARPACCIO & TATAR

- Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio, Balsamico-Mayo, Parmesan

26
- Tatare des legumes

Veganes Tatar, Toast

22 / 34
- LUMA Tatare de bœuf

Brioche Toast, Butter

24 / 36
- mit Pommes Allumettes

+8
- Kräuterbutter

+5
- schwarzer Trüffel

+6

CLASSIC

- Café de Paris – Entrecôte, Café de Paris, Pommes Allumettes

58
- Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes Allumettes, Preiselbeersauce

51
- Rôti de veau hache aux morilles – Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock

44
- Sole – Seezunge, Zitronenbutter, Spinat

59
- Gambas rôti au café de Paris – Riesencrevetten, Café de Paris, Weissweinrisotto

46

PRIMO

- Ravioli di vitello

Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum

24 / 36
- Gnocchi

Trüffelbuttersauce, gehobelter schwarzer Trüffel

28 / 36
- Linguine alle vongole

Venusmuscheln, Meeresspargel, Tomatenwürfel, Kräuter, Knoblauch, Peperoncini

24 / 32
- Pâtes aux morilles à la crème

Rigatoni, Morchelsauce, Schnittlauch

34

PLAT PRINCIPAL

- Bœuf Stroganoff

Rindsfiletstreifen, Peperoni, Paprika, Champignons, Essiggurken, Linguine

59
- Filet de bœuf au poivre vert

Rindsfilet, grüne Pfeffersauce, Parmesanrisotto

62
- Poulet Gaston Gérard

Mais-Poulardenbrust, Estragon-Senfsauce, Kartoffelstock

42
- Tonno in crosta di pepe nero

Thunfisch in schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Spinat, Reis

54
- Broccoli Steak

Paprika-Mandelsauce, schwarze Linsen

34
- planted. Steak

Café de Paris, Pommes Allumettes

42

BEILAGEN

- Kartoffelstock

Linguine

Pommes Allumettes

Parmesanrisotto

Reis

Spinat

Broccoli mit Mandeln & Peperoncini

8

Für unsere Kinder
Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.



v vegetarisch / v+ vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/01.26
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.