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

Paloma Spritz – *Patron Tequila, St. Germain, Pink Grapefruit Soda* 20

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 V
frittierte Käsebällchen, Senf-Sauerrahm 18

Cocktail des crevettes
Crevetten, pikante Cocktailsauce, Avocado 26

Saumon fumé
Schottischer Rauchlachs, Blinis, Meerrettichschaum 26

SALAT & SUPPE

Kopfsalatherzen V
Ei, Radieschen, Schnittlauch 15

Insalata di rucola e parmigiano al balsamico V
Rucolasalat, Parmesan, Balsamicodressing 14

Burrata & Pomodorini V
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 V
geröstete Datteltomatensuppe, Burratacrème, Gin 16

CARPACCIO & TATAR

Carpaccio di manzo
Rindscarpaccio, Balsamico-Mayo, Parmesan 26

Tatare des legumes V+
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, Petersilienkartoffeln, 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 V
Trüffelbuttersauce, gehobelter schwarzer Trüffel 28 / 36

Linguine alle vongole
Venusmuscheln, Meeresspargel, Tomatenwürfel, Kräuter, Knoblauch, Peperoncini 26 / 34

Pâtes aux morilles à la crème V
Rigatoni, Morchelsauce, Schnittlauch 34

PLAT PRINCIPAL

Bœuf Stroganoff
Rindsfiletstreifen, Peperoni, Paprika, Champignons, Essiggurken, Tagliatelle 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 V+
Paprika-Mandelsauce, schwarze Linsen 34

planted. Steak V+
Café de Paris, Pommes Allumettes 42

BEILAGEN

Kartoffelstock V, *Tagliatelle* V, *Pommes Allumettes* V+,
Parmesanrisotto V, *Reis* V+, *Spinat* V+,
Broccoli mit Mandeln & Peperoncini V+ 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.

terrasse

v vegetarisch / v+ vegan
Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/09.26
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.