

## SIGNATURE DISHES

### LUMA Swiss Black Angus Burger

Kartoffelbun, Burger Sauce,  
Essiggurken,  
Tomaten, Kopfsalat, karamalisierte  
Zwiebeln,  
Cheddar Käse  
**34 \***

### Vegan Burger <sup>v+</sup>

Dinkelbrot,  
Kichererbsenpatty,  
Avocado, Chili-Sojacrème,  
grillierte Tomate  
**30 \***

### Chicken & Lamb Pita

Pitabrot, Poulet,  
Lamm,  
Auberginenpüree,  
Zhug, Labneh  
**28 \***

### Sabich Pita <sup>v</sup>

Pitabrot, Auberginen,  
gekochtes Ei,  
Peperonisalsa,  
Hummus  
**27 \***

### Bank Tatar

LUMA Rindstatar,  
John-Baker Hausbrot,  
Baby-Lattich, Butter  
**34**

### Chicken Shawarma Club Sandwich

Toast, Poulet, Aioli, Cocktailsauce,  
Gurken, Tomaten, Coleslaw,  
Eisbergsalat  
**26**

\* Mit Sweet Potato Fries  
oder French Fries

## SHARING DISHES

*Gemeinsam macht's am meisten Spass.*

*Unsere frisch zubereiteten Gerichte sind zum Teilen gedacht.*

*Wir empfehlen 2-3 Portionen pro Person oder für Hungrige auch mehr.  
Let's Bank!*

### Tuna Tatar

Avocado, Mango, Yuzusauce **19**

### Spicy Shrimps

Babyspinat, Tomaten **19**

### Falafel <sup>v+</sup>

Chili-Sojacrème **16**

### Fried Aubergine <sup>v+</sup>

Freekeh, Dattelsirup, Zhoug **14**

### Roasted Beetroot Salad <sup>v+</sup>

Orangenfilets, Za'atar,  
veganer Labneh, Kräuter **14**

### Burrata <sup>v</sup>

Kürbis-Chutney, Kürbiskerne,  
Korianderöl **15**

### Roasted Cauliflower <sup>v+</sup>

Veganer Frischkäse, geröstete Mandeln,  
Granatapfelkerne **14**

### Grilled Cabbage <sup>v+</sup>

Tahini-Haselnussauce, Kräuter **14**

### Crispy Sesame Chicken

auf Gurkensalat **18**

### Grilled Sea Bass

Harra-Sauce, Rosinen, Pinienkerne,  
Granatapfel, Petersilie **17**

### Beef Tagliata

Luma Secret Cut,  
Harissa-Zitronensauce, Spinat **19**

### Grilled Halloumi <sup>v</sup>

Spiced Honey, Frühlingszwiebeln **15**

### Beef Kofta

Kichererbsen-Zitroneneintopf,  
Tzaziki, Koriander **17**

### Crispy Feta <sup>v</sup>

Salsa verde, Joghurt, Granatapfel,  
Birnsirup, Kräuter **16**

## ADD-ONS

Focaccia nature <sup>v+</sup> **9**

Pita <sup>v</sup> **7**

Hummus <sup>v+</sup> **7**

Fetacrème <sup>v</sup>

Zhug, geröstete Peperonisalsa **7**

Spinach <sup>v</sup>

Spinat, Joghurt, Sumach **7**

Smoked Aubergine Purée <sup>v</sup>

Joghurt **7**

Sweet Potato Fries <sup>v+</sup>

mit grünem Aioli **8**

French Fries <sup>v+</sup> **7**

Jewelled Rice <sup>v+</sup>

Basmatireis, Safran,  
Cranberries, Aprikosen, Mandeln,  
Pistazien **8**

## SWEETS

Cheesecake <sup>v</sup> **9**

Brownie <sup>v+</sup>

Caramello Salato Glace,  
Schoggisauce **12**

Tahini Chocolate Mousse <sup>v</sup>

Schokoladenmousse, Tahini,  
karamalisierte Baumnüsse **14**

Creamy Carrott Cake <sup>v</sup>

gefüllt mit Frischkäse,  
Caramel Sauce, Nüsse **10**

Bank Tiramisu <sup>v</sup>

Kataifi, Mascarpone,  
Pistaziensauce, Schokoladensauce,  
gehackte Pistazien **13**

**BANK**

v vegetarisch  
v+ vegan

#### Fleisch- & Fischherkunft:

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.26

