

Salate/ *Salads*

Grüner Blattsalat

+ pochierte Birnen und geröstete Baumnüsse

Green leaf salad

+ *poached pears and roasted walnuts*

9.50

11.80

Gemischter Salat

mit Gurken, Rüebli, Randen, Cherry Tomaten

Mixed salad

with cucumbers, carrots, beetroot, cherry tomato

12.50

Nüssli Salat



mit Ei und knusprigem Speck

Lambs lettuce salad

with eggs and crispy bacon

12.80

Dressing nach Wahl

French-Dressing / Apfel-Feigen-Dressing / Italienisches-Dressing

Dressing to your choice

French-dressing / apple-figs-dressing / Italian-dressing

Suppen/ *Soups*

Waldpilzcremesuppe



mit Pilz Pâte Feuilletée

wild mushroom crème soup

with a mushroom puff pastry

12.00

Suppe der Woche


Soup of the week


9.50

Vorspeisen/*Starters*

Pulpo Carpaccio   17.50
mit Salatbouquet an Balsamico Dressing
Pulpo Carpaccio
with frisee bouquet and balsamico dressing

Caesar Salat 15.00/24.00
mit Pouletbrust, Baby-Lattich Salat, knusprigem Speck und Parmesandressing
Caesar salad
with chicken breast, baby cos lettuce, crispy bacon and Parmesan cheese dressing

Warmes Kalbsroastbeef  19.50
mit Süsskartoffelcreme, Champignonpüree und Salatbouquet
Warm veal roast beef
with sweet potato crème, champignon puree and salad bouquet

Luma Rindstatar  24.50/32.50
mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / Mild, Medium oder Scharf
Luma beef tatar
with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy

 Lactosefrei, lactose-free

Schweiz: Kalb, Rind, Poulet,

 Glutenfrei, glutenfree

Island/Norwegen: Seeteufel

Italien: Dorade, Pulpo

Europa: Schweiz, Österreich, Deutschland

Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Ravioli mit sautierten Steinpilzen 19.50/26.00

gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen

*Homemade porcini ravioli filled with
porcini, ricotta and sautéed porcini*

Herbststeller mit Mohn-Schupfnudeln 21.50

mit Rotkohl, glasierten Marroni, gebratenen Waldpilzen und Schwarzwurzel à la Crème

*Autumn plate with poppy seed potato dumplings
with red cabbage, glazed chestnut, sauteed wild mushrooms and black salsify*

Rotes Thai-Gemüse-Curry   22.80

mit Basmatireis

*Red thai vegetable curry
with basmati rice*

Fisch/Fish

Gebratener Seeteufel an Kräuterschaum 39.80

mit Schwarzwurzel à la Crème und Petersilienkartoffeln





*Roasted monkfish with bacon foam
Black salsify and parsley potatoes*

Gebratenes Doradenfilet an Orangen-Safran-Sauce 29.50/37.00

auf Stangensellerie-Püree mit Weiss-Wein-Risotto

*Roasted gilthead with orange-saffron sauce
Celery, puree and white wine risotto*

Fleisch/Meat

- Rotes Thai-Curry mit Pouletbrust**   32.50
und Basmatireis
*Red thai curry with chicken breast
and basmati rice*
- Geschmorte Kalbskopfbäggli** 45.50
mit Kürbisragout und hausgemachte Serviettenknödel
*braised veal cheek
with pumpkinragout and bread dumplings*
- Zürcher Geschnetzeltes**   32.00/38.00
mit hausgemachter Rösti
*Sliced veal zurich style
with homemade Swiss hash browns*
- Rindsfilet Stroganoff an rotem Peperoni-Espuma** 37.50
mit hausgemachten Spätzli
*Beef fillet stroganoff at red paprika-espuma
with spaetzle (german pasta dish)*
- Entrecôte vom Rind mit Sauce Café de Paris** 49.50
mit Speck Rosenkohl und Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Tagliatelle oder Bratkartoffeln
*Beef entrecôte steak gratinated with café de paris sauce
bacon-Brussels sprouts and a side dish of choic: french fries, tagliatelle or roasted potatoes*

Desserts/*Desserts*

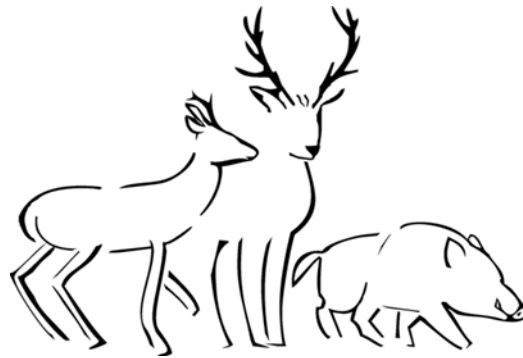
Coupe Dänemark 10.50
mit Vanilleglace und warmer Schoggisauce
Coupe denmark
with vanilla ice cream and warm chocolate sauce

Gluschtiges Panorama-Duett 9.80
Kaffee Crème oder Espresso & Marroni Kuchen oder hausgemachtes Vanilleglace
Charmingly panorama duet
Coffee or espresso & marroni Cake or homemade vanilla ice-cream

Marroni-Kuchen 9.50
mit Rum-Sauce und Cranberryragout
Chestnut cake
with sauce made of rum and cranberry-ragout

Käse Variation aus der Region  15.50
mit Chutney und Feigensenf
Cheese variation regional
with chutney and fig mustard

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken (CHF), inkl. MWST.
All prices are quoted in Swiss Francs (CHF), incl. VAT and service charge



Wildkarte

Vorspeise

- Marinierter Randen Salat**  
mit Apfel Gel und frischem Meerrettich 11.50
- Kürbiscremesuppe** 
mit gerösteten Kernen 12.80
- Hausgeräuchertes Hirschtartar an Zwiebel-Portwein-Confit** 
mit gebrannten Zwiebeln 21.50/28.50

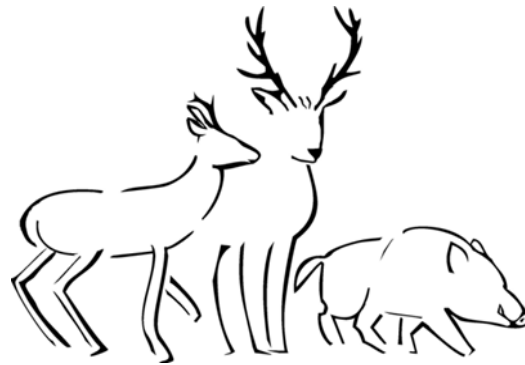
Hauptgang

- Gams Entrecôte an Waldpilzrahmsauce** 55.50
mit Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel
- Rehrücken an Wacholderjus** 54.00
mit Rotkraut, glasierten Maroni und Haselnuss-Spätzle
- Medaillons vom Wild Duo an Portweinjus** 42.00
Hirsch- und Rehmedaillon an Rahm-Wirsing und Mohn Schupfnudeln

Dessert

- Fondant au Chocolat** 12.50
mit hausgemachtem Vanilleglace und Rahm
- Grand Marnierparfait** 12.00
mit Feigenragout





Wild card

Starter

- Marinated beetroot salad**  
with apple gel and fresh horseradish 11.50
- Pumpkin cream soup** 
with roasted seeds 12.80
- House smoked tartar of venison on Onion Port Wine Confit** 
with roasted onion 21.50/28.50

Main Courses

- Gams entrecote on wild mushroom cream sauce** 55.50
with bacon brussel sprouts and bread dumplings
- Saddle of venison with juniper berries sauce** 54.00
with red cabbage, glazed chestnuts and hazelnut spaetzle (german pasta dish)
- Two Medallions of game on port wine sauce** 42.00
Deer and venison medallions on creamed cabbage
and mohnschupfnudeln (finger-shaped poppies potato dumplings)

Desserts

- Fondant au chocolat** 12.50
with homemade vanilla ice-cream and freshly whipped cream
- Grand Marnierparfait** 12.00
with fig ragout

