

## Salate/ *Salads*

<b>Grüner Blattsalat</b>	9.50
mit Lachs-Rucola-Frischkäse-Roulade	11.80
<b><i>Green leaf salad</i></b>	
<i>with salmon arugula cream cheese roulade</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
mit Gurken, Rübli, Randen, Paprika	
<b><i>Mixed salad</i></b>	
<i>with cucumbers, carrots, beetroot, pepper</i>	
<b>Nüssli Salat</b>	12.50
mit gehacktem Ei und knusprigem Speck	
<b><i>Lambs lettuce salad</i></b>	
<i>with chopped eggs and crispy bacon</i>	



### Dressing nach Wahl

French-Dressing / Honig-Limonen-Dressing / Italienisches-Dressing

### ***Dressing to your choice***

*French-dressing / Honey Lime Dressing / Italian-dressing*



## Suppen/ *Soups*

<b>Bärlauch Crèmesuppe</b> 	10.50
mit Rauchlachsstreifen	12.00
<b><i>Bear's garlic soup</i></b>	
<i>with smoked sliced salmon</i>	
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> 	10.50
<b><i>Carrot-ginger-soup</i></b>	
<b>Suppe der Woche</b>	9.50
<b><i>Soup of the week</i></b>	

## Vorspeisen/*Starters*

<p><b>Marinierte Randen</b> </p> <p>mit Apfel-Gel und Meerrettich-Espuma</p> <p><b><i>Marinated beetroot salad</i></b></p> <p><i>with apple gel and fresh horseradish espuma</i></p>	<p>14.50</p>
<p><b>Caesar Salat</b></p> <p>mit Pouletbrust, Baby-Lattich Salat, knusprigem Speck und Parmesandressing</p> <p><b><i>Caesar salad</i></b></p> <p><i>chicken breast, baby cos lettuce, crispy bacon and Parmesan cheese dressing</i></p>	<p>13.80/18.90</p>
<p><b>Flambierte Black Tiger Riesencrevetten</b> </p> <p>mit mariniertem Fenchel und Orangenfilets</p> <p><b><i>Flambé black tiger prawn</i></b></p> <p><i>with marinated fennel and orange filets</i></p>	<p>18.50</p>
<p><b>Hausgebeizter Lachs</b> </p> <p>mit Dill-Emulsion, Zwiebelcreme und Avocado</p> <p><b><i>Home-made pickled salmon</i></b></p> <p><i>with dill-emulsion, onion creme and avocado</i></p>	<p>16.80</p>
<p><b>Luma Rindstatar</b> </p> <p>mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / Mild, Medium oder Scharf</p> <p><b><i>Luma beef tatar</i></b></p> <p><i>with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy</i></p>	<p>24.50/32.50</p>

---

<p> Lactosefrei, lactose-free</p>	<p>Schweiz:</p>	<p>Zander, Kalb, Rind, Lamm, Poulet, Schwein, Felchen</p>
<p> Glutenfrei, glutenfree</p>	<p>Norwegen: Spanien: Vietnam:</p>	<p>Lachs Pata Negra Crevetten</p>

## Hauptgänge/Main Courses Vegetarisch/Vegetarian

**Hausgemachte Winterspinat Gnocchi** 18.50/26.50

mit sautiertem Spinat und Jersey Blue Käse-Sauce

*Homemade winter spinach gnocchi  
with sautéed spinach and jersey blue cheese sauce*

**Hausgemachte Ravioli mit Eierschwämmli** 16.50/24.50

und gerösteten Mandeln, gefüllt mit Bärlauch und Ricotta

*Homemade ravioli with fried chanterelles  
and roasted almond, filled with bear's garlic and ricotta*

**Rotes Thai-Gemüse-Curry**   22.80

mit Basmatireis

*Red thai vegetable curry  
with basmati rice*

## Fisch/Fish

**Pochierter Zander im Selleriefond**   32.80

mit Gemüse vom Staudensellerie und Süsskartoffel







*Celery fond poached pike perch  
with vegetables from perennial celery and sweet potato*

**Gebratenes Felchenfilet an Mandelbutter** 29.50/37.00


auf Wildreis mit Baby-Rübli

*Roasted whitefishfilet with almond butter  
wild rice and baby carrots*

## Fleisch/Meat

- Hausgemachter Hackbraten an Cognacrahmsauce** 29.50  
mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
*Homemade meatloaf with cognac sauce  
with mashed potatoes and vegetables*
- Rotes Thai-Curry mit Pouletbrust**   32.50  
und Basmatireis  
*Red thai curry with chicken breast  
and basmati rice*
- Schweinekotelett an hausgemachter Kräuterbutter**  37.50  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
*Pork chop with homemade herb butter  
with potato gratin and vegetables*
- Zürcher Geschnetzeltes**  32.00/38.00  
mit hausgemachter Rösti   
*Sliced veal zurich style  
with homemade Swiss hash browns*
- Lammfilet im Wirsingmantel an Rosmarinjus**  45.00  
mit tournierten Petersilienkartoffeln und Wirsing a la crème  
*Lamb filet in savoy mantle with rosemaryjus  
with parsley potatoes and savoy a la crème*
- Surf 'n' Turf (Rindsfilet und Black Tiger Shrimps) an Rotweinjus** 56.00  
mit grünen Bohnen und Pommes Frites, Tagliatelle oder Salzkartoffeln zur Auswahl  
*Surf & Turf (Filet of beef and Black Tiger shrimps)  
with red wine jus, green beans and your choice of fries, pasta, boiled potatoes*

## Desserts/*Desserts*

<b>Birne in Texturen</b> mit Ginsorbet und Vanille <i>Pear in textures</i> <i>with gin sorbet and vanilla</i>	10.50
<b>Gluschtiges Panorama-Duett</b> Kaffee Crème oder Espresso & Schokoladenmousse oder Vanilleglace <i>Charmingly panorama duet</i> <i>Coffee or espresso &amp; chocolate mousse or vanilla ice-cream</i>	9.80
<b>Crème Catalan Espuma</b>  mit Sanddornsorbet <i>Cream catalan espuma</i> <i>with a sandthorn sorbet</i>	10.50
<b>Fondant au Chocolat</b> mit hausgemachtem Vanilleglace und Rahm <i>Fondant au chocolat</i> <i>with homemade vanilla ice-cream and freshly whipped cream</i>	12.50
<b>Rhabarber Tiramisu</b> <i>Rhubarb tiramisu</i>	9.50
<b>Käse Variation aus der Region</b>  mit Apfel Chutney und Feigensenf <i>Cheese variation regional</i> <i>with apple chutney and fig mustard</i>	15.50

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