

Salate/ *Salads*

Grüner Blattsalat	9.50
+Avocado	11.80
<i>Green leaf salad</i>	
<i>+avocado</i>	
Gemischter Salat	12.50
mit Gurken, Rübli, Randen und Cherry Tomaten	
<i>Mixed salad</i>	
<i>with cucumbers, carrots, beetroot and cherry tomatoes</i>	
Nüssli Salat	13.50
mit Ei und knusprigem Speck	
<i>Lambs lettuce salad</i>	
<i>with eggs and crispy bacon</i>	


Dressing nach Wahl

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

Dressing to your choice

French-dressing / apple-fig-dressing / Italian-dressing

Suppen/ *Soups*

Pastinaken-Crème-Suppe 	12.00
mit Pastinaken-Chips	
<i>Parsnip-cream-soup</i>	
<i>with parsnip-chips</i>	
Suppe der Woche	9.50
<i>Soup of the week</i>	

Vorspeisen/*Starters*

Trilogie vom Lachs   18.50

als Tatar, gebraten und gebeizt mit Gurken-Ragout und Mousse

Salmon trilogy

served as Tatar, sautéed and marinated with cucumber mousse and blanquette

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 Siedfleisch  19.50

mit Meerrettich-Espuma und sautiertem Babygemüse

Boiled beef

with horseradish espuma and sautéed baby carrots

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, Schwein, Felchen,
Zander

 Glutenfrei, glutenfree

Island/Norwegen:

Lamm/ Lachs

Vegetarisch/Vegetarian

Hausgemachte Kürbis-Ravioli an Kürbiskernbutter

19.50/26.00

gefüllt mit Hokkaido- und Butternusskürbis

*Homemade pumpkin ravioli at pumpkin seed butter
filled with Hokkaido and butternut pumpkin*

Winterteller mit hausgemachten Spätzli

21.50

mit Rotkohl, glasierten Maroni, gebratenen Waldpilzen und Schwarzwurzeln à la Crème

*Winter plate with housemade Spaetzle
red cabbage, glazed chestnut, sauteed wild mushrooms and black salsify in cream*

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*

Rotes Thai-Gemüse-Curry

22.80

mit Basmatireis

*Red thai vegetable curry
with basmati rice*

Fisch/Fish

Felchen Filets an Orangenreduktion

39.80

mit geschmorten Orangen-Fenchel und Tomaten-Bramata

*Whitefish fillets with orange reduction
with braised Orange Fennel tomato-Bramata*

Zander im Speckmantel

29.50/37.00

auf buntem Linsen Gemüse mit Apfel

*Pike perch with bacon coat
on colorful lentil vegetables with apple*

Fleisch/Meat

Rotes Thai-Curry mit Pouletbrust   32.50
und Basmatireis

*Red thai curry with chicken breast
and basmati rice*

Coq au vin von der Ribelmals Poularde   34.50
Saisonales Gemüse und Pastinaken-Rösti

*Coq au vin from Ribelmals chicken
with seasonal vegetables and parsnip- Swiss hash brownies*

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*

Kalbs Cordon Bleu  39.50

mit saisonalem Gemüse, Preiselbeeren, Zitrone und Country Fries

*Veal cordon bleu
with seasonal vegetables, cranberries, lemon and country fries*



Swiss Star Luma Beef Grill Karte
Swiss Star Luma Beef grill menu

Hand Selected SWISS Beef Filet 170/200 g	49.50/62.00
Luma Pork Kotelett 200 g	38.50
Luma Beef Entrecôte 200 g	44.50
Lamm Rack 180 g	35.50

**zu allen Grilladen servieren wir Ihnen Marktgemüse
mit saisonalem Chutney, saisonaler Butter und Jus
+ 1 Beilage ihrer Wahl:**

- Country Fries
- Basmati Reis
- Tagliatelle (Teigwaren)
- gebratene Frühlingskartoffeln

*with all grills we serve fresh seasonal vegetables
seasonal chutney, seasonal butter and gravy
+ 1 side dish at your choice:*

- Country fries
- Basmati rice
- Tagliatelle (pasta)
- sautéed spring potatoes

Desserts/*Desserts*

Gluschtiges Panorama–Duett 9.80

Kaffee Crème oder Espresso & Marroni Kuchen oder hausgemachtes Pistazien Glace

Charmingly panorama duet

Coffee or espresso & marroni cake or homemade vanilla ice-cream

Hausgemachtes Pistazien Glace 9.80

mit warmem Kürbiskernöl und Kürbis–Crumble

Homemade pistacchio ice-cream

with hot pumpkin seed oil and pumpkin crumble

Marroni–Kuchen 9.50

mit Rum–Sauce und Cranberryragout

Chestnut cake

with sauce made of rum and cranberry-ragout

Fondant au Chocolat 12.00

mit hausgemachtem Vanille Glace und Rahm

Fondant au chocolat

with homemade vanilla ice-cream and whipped cream

Käse Variation aus der Region  15.50

mit Chutney und Feigensenf

Cheese variation regional

with chutney and fig mustard