

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i> Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	16
<i>Vellutata di zucca & cocco con olio al limone kaffir</i> Kürbis-Kokosnussuppe mit Kaffir-Zitronenöl	18
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Gratinierter Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat	22
<i>Burrata con datterini al basilico & pane carasau</i> Burrata mit Datterini-Tomaten & Carasau-Brot	22
<i>Carpaccio di polpo con tzatziki, maionese di cipollotti & acciughe</i> Octopus Carpaccio mit Tzatzikisauce, Frühlingszwiebeln-Mayonnaise & Sardellen	23
<i>Pancetta di maiale "Luma" con cavolfiore & liquirizia</i> Schweinebauch "Luma" mit Blumenkohl & Lakritze	26
<i>Tatar di lucioperca alla barbabietola, mela & wasabi</i> Zandertatar mit Randen mariniert, Apfel & Wasabi	30

PASTA

<i>Riso al salto al cavolo viola, zucca & fonduta di parmigiano</i>	22
Reis-Rösti mit Rotkohl, Kürbis & Parmesancreme	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone d'Amalfi con gamberi & zucchini</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Tortelli di barbabietola ripieni di formaggio delle alpi su cima di rapa</i>	26
Randen-Tortelli gefüllt mit Bergkäse auf Cima di Rapa	
<i>Fusilloni al ragù di costine di manzo "Luma"</i>	27
Fusilloni (grosse Spiralnudeln) mit Rinds-Spareribs-Ragout «Luma»	
<i>Raviolo di mare in bisque & datterini del vesuvio</i>	28
Raviolo «Mare» in Bisque & Vesuvio-Datterini-Tomaten	

ALS HAUPTGANG

+10

HOLZKOHLENGRILL

<i>Galletto «black BBQ Style»</i>	40
Mistkratzerli „Black BBQ Style“	
<i>Battuta di vitello alle erbette fine</i>	46
Hauchdünnes Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesansplittern & Balsamico	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	56
Kalbskotelett «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	44
Wolfsbarschfilets	
<i>Polpo marinato alla soia-miele & limone con cima di rapa</i>	46
Tintenfisch mariniert an Soja-Honig & Zitrone mit Cima di Rapa	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlingkartoffeln mit Rosmarin	9
Gratinierte Polentaschnitte	8
Spinat mit Peperoncini	10
Zucchini vom Grill	10

KÜCHE

<i>Guancia di vitello al vino rosso & cioccolato Valrhona 70%</i>	48
Kalbsbäggli «Sous-Vide»	
an Rotweinsauce & Valrhona-Schokolade 70%	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	58
Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr»	
mit Rucola & Datterini-Tomaten	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	9
Gratinierte Polentaschnitte	8
Spinat mit Peperoncini	10
Zucchini vom Grill	10

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: Informieren Sie Sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Dänemark, Ecuador & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz, FAO 57, 51, 34, 37*

FLEISCHDEKLARATION

Kalb <i>Schweiz, Holland</i>	Geflügel <i>Frankreich & Schweiz</i>
Schwein <i>Schweiz</i>	Lamm <i>Neuseeland, Australien & Irland</i>
Kaninchen <i>Schweiz, Ungarn</i>	Pata Negra <i>Spanien</i>
Rind <i>*USA, Argentinien, Irland, Neuseeland, Italien & Schweiz</i>	

** kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*