

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UNSERER AUSWAHL GILT: KLASSE STATT MASSE, FRISCH MIT EINER PRISE MEHR SORGFALT, MEHR LIEBE, MEHR GENUSS UND KREATIVITÄT.

WIR PFLEGEN EINE FRISCHE KÜCHE MIT REGIONALEN UND WENN MÖGLICH NACHHALTIG PRODUZIERTEN PRODUKTEN. MIT DEM STETIG WECHSELNDEN ANGEBOT DES MARKTES VERARBEITEN WIR VORWIEGEND SAISONALE PRODUKTE AUS WASSER, WIESE, WALD UND GARTEN.

NACHHALTIGER GENUSS FÜR HERZ & SEELE DER DURCH DEN MAGEN GEHT.

OUR CREDO: QUALITY BEATS QUANTITY, FRESH WITH A PINCH MORE CARE, MORE LOVE, MORE PLEASURE AND MORE CREATIVITY.

WE CARE ABOUT A FRESH CUISINE WITH REGIONAL AND SUSTAINABLE PRODUCTS. WITH THE ALWAYS CHANGING OFFERS OF THE MARKET WE USE SEASONAL PRODUCTS OF WATER, MEADOW, FOREST AND GARDEN.

SUSTAINABLE ENJOYMENT FOR HEART & SOUL THAT GOES THROUGH THE STOMACH.

-EN GUETE WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER-

-ENJOY YOUR MEAL WISHES YOU YOUR HOSTS-

LOUIS ZYROS, GENERAL MANAGER



CHRISTIAN HOMANN, F&B MANAGER

VIKTORIA SPAQI, RESTAURANT- UND BANKETTMANAGER UND SERVICETEAM

MARCUS BOSSARD, KÜCHENCHEF UND TEAM



-SALATE / SALADS-

GRÜNER BLATTSALAT	11.50
+ HIMBEEREN	13.50
GREEN LEAF SALAD	
+ RASPBERRIES	
CAESAR SALAT	15.00/24.00
MIT POULETBRUST, BABYLATTICH, KNUSPRIGEM SPECK UND PARMESAN DRESSING	
CAESAR SALAD	
WITH CHICKEN BREAST, BABY COS LETTUCE, CRISPY BACON AND PARMESAN DRESSING	
KARTOFFELSALAT "SWISS STAR"  	14.00
MIT GERÄUCHERTER FORELLE	
POTATO SALAD "SWISS STAR"	
WITH SMOKED TROUT	

-HAUSGEMACHTE DRESSING / HOMEMADE DRESSINGS-

NACH WAHL / OF YOUR CHOICE
FRENCH DRESSING/ FRENCH DRESSING
ITALIAN DRESSING/ITALIAN DRESSING
HONIG-LIMETTEN DRESSING/ HONEY-LIMES DRESSING

-SUPPEN / SOUPS-

SPARGELCREMESUPPE 

12.50

MIT GEBRATENEN MORCHELN

ASPARAGUS CREAM SOUP

WITH ROASTED MORELS

-VORSPEISEN / STARTERS-

OFENSPARGEL 

15.50/23.50

MIT ROLLGERSTE-MINZ-SALAT

OVEN ASPARAGUS

WITH BARLEY-MINT-SALAD

LUMA RINDSTATAR 

LUMA
DELIKATESSEN

25.50/33.50

MIT TOAST UND BUTTER / WHISKY ODER COGNAC / MILD, MEDIUM ODER SCHARF

LUMA BEEF TARTAR

WITH TOAST AND BUTTER / WHISKY OR COGNAC / MILD, MEDIUM OR SPICY

HINTER LUMA DELIKATESSEN STEHEN ZWEI LANGJÄHRIGE FREUNDE, LUCAS OECHSLIN UND MARCO TESSARO. DIE BEIDEN JUNGUNTERNEHMER WURDEN BEKANNT DURCH DAS VEREDELN VON SCHWEIZER FRISCHFLEISCH MIT EINEM SPEZIELLEN EDELSCHIMMELPILZ – DARAUS ENTSTEHEN PRODUKTE, DIE HÖCHSTEN QUALITÄTSANSPRÜCHEN GENÜGEN. DER EDELSCHIMMELPILZ BEWIRKT, DASS FLEISCHSTÜCKE VON RIND, SCHWEIN UND KALB EINE MAXIMALE STUFE AN ZARTHEIT UND GESCHMACK ERREICHEN. ZUSÄTZLICH VERLEIHT DER PILZ DEM FLEISCH DAS UNVERGLEICHLICH-NUSSIGE AROMA VON LUMA.

-FISCH / FISH-

ZANDERFILET MIT SAFRANSCHAUM,

37.00

BUNTEM ZUCCHETTI UND TAGLIATELLE

PIKE-PERCH FILLET WITH SAFFRON FOAM,

COLORFUL ZUCCHINI AND TAGLIATELLE

-VEGETARISCH / VEGETARIAN-

GRÜNES THAI GEMÜSECURRY  	25.80
MIT BASMATIREIS	
+ POULETBRUST	32.50
GREEN THAI VEGETABLE CURRY	
WITH BASMATI RICE	
+ CHICKENBREAST	
GRÜNER UND WEISSER SPARGEL 	26.00
MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN	
+ BÜNDNER FLEISCH	31.00
+ HACKBRATEN	39.00
+ RINDSFILET 200G	52.00
+ GEFÜLLTE MAISPOULARDE	44.00
+ ZANDERFILET	45.00
GREEN AND WHITE ASPARAGUS	
WITH SPRING POTATOES	
+ AIR-DRIED MEAT FROM THE GRISONS CANTON	
+ HOMEMADE MEAT LOAF	
+ FILLET OF BEEF	
+ FILLED CORN POULARD	
+ PIKE-PEARCH FILLET	

-SAUCE NACH WAHL / SAUCE OF YOUR CHOICE

HOLLANDAISE/ HOLLANDAISE
BERNAISE/ BERNAISE
ZERLASSENE BUTTER/ MELTED BUTTER

-FLEISCH / MEAT-

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

MIT HAUSGEMACHTER RÖSTI

SLICED VEAL ZURICH STYLE

WITH HOMEMADE SWISS HASH BROWNS



32.00/38.00

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN MIT COGNACRAHMSAUCE,

SOMMERGEMÜSE UND SELLERIE-KARTOFFELSTOCK

HOMEMADE MEATLOAF WITH COGNAC CREAM SAUCE,

MARKET VEGETABLES AND CELERY MASHED POTATOES



29.50

GEFÜLLTE MAISPOULARDE

MIT BABYSPINAT UND KARTOFFELPRALINEN

FILLED CORN POULARD

WITH BABY SPINACH AND POTATOES PRALINES

35.50

SURF 'N' TURF (RINDSFILET UND BLACK TIGER GARNELEN)

MIT SOMMERGEMÜSE UND OBERLÄNDER POMMES FRITES

SURF 'N' TURF (FILLET OF BEEF AND BLACK TIGER SHRIMPS)

WITH SUMMER VEGETABLE AND FRENCH FRIES



56.00



LAKTOSENFREI, LACTOSE FREE



GLUTENFREI, GLUTEN FREE



VEGAN

SCHWEIZ:

POULET, KALB, ZANDER,
GERÄUCHERTE FORELLE

FRANKREICH

MAISPOULARDE

AUSTRALIEN:

RINDSFILET

VIETNAM

BLACK TIGER SHRIMPS

-DESSERTS / DESSERTS-

GLUSCHTIGES PANORAMA DUETT 9.80
KAFFEE ODER ESPRESSO MIT AARGAUER RÜEBLIKUCHEN
ODER HAUSGEMACHTES SORBET/GLACÉ
CHARMINGLY PANORAMA DUETT
COFFEE OR ESPRESSO WITH AARGAUER CARROT CAKE
OR A HOMEMADE SORBET/ICE CREAM

PORTION HAUSGEMACHTES SORBET/ GLACE 5.00
PORTION OF HOMEMADE SORBET/ ICE CREAM

COUPE ROMANOFF "SWISS STAR"  11.50
VANILLEGLACE, FRISCHE ERDBEEREN (CH) MIT EINEM HAUCH BASILIKUM UND RAHM
COUPE ROMANOFF "SWISS STAR"
VANILLA ICE CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM

LIMETTENMOUSSE 11.50
MIT CANTUCCI CRUNCH
LIME MOUSSE
WITH CANTUCCI CRUNCH