

MITTAGSMENU

23.- 26.04.24

DIENSTAG

Nüsslisalat | Granatapfelkerne | Hausdressing
oder Randen-Orangensuppe

Schweinsschnitzel (CH) |
Bratkartoffeln | Tartarsauce 32

Zanderknsuperli (ES) |
Coleslaw | Zitronenaioli 28

Spargelrisotto | Rucola 25

Schoggi-Passionsfruchtschnitte 5.50

DONNERSTAG

Randensuppe | Ziegenfrischkäse | Pistazien
oder Lauchsuppe

Rindshuftplätzli (CH) |
Orecchiette | Waldpilzsauce 32

Poulet Curry (CH) | Basmatireis 28

Gefüllte Aubergine | Gemüse Bulgur 25

French Toast 5.50

MITTWOCH

Haddock | Jungspinat | Zitrone
oder Randen-Orangensuppe

Stroganoff (CH) | Tagliatelle 32

Gemüselasagne 28

Polenta | Pilz Ragout 25

Schoggi-Passionsfruchtschnitte 5.50

FREITAG

Tomate | Mozzarella | Basilikum
oder Lauchsuppe

Luma Burger (CH) | Tomatenpesto
Ricotta | Rucola 32



Penne Arrabiata | Sardellenfilets (SCH) 28

Linseneintopf 25

French Toast 5.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Für Informationen über Zutaten unserer Gerichte,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen kön-
nen, fragen Sie bitte unser Personal.

MITTAGSMENU À LA CARTE

VORSPEISE

| | |
|---|---------|
| Frühlingssalat Hausdressing Eierschwämmli Nüsse | 12.50 |
| Tagessuppe | 9 |
| Kalbs-Tatar fermentierte Tomate Brioche Parmesan | 26 / 39 |
| Spargelsalat Burratine Parmaschinken St. Ilario Bärlauch | 24.50 |

HAUPTGANG

| | |
|---|--------------------------------|
| Cheeseburger „SDL“ LUMA Pattie Brioche Bun Cheddar Zwiebeln BBQ Sauce Pommes | 30 |
| Vegi Cheeseburger „SDL“ Greenmountain Pattie Brioche Bun Cheeddar Zwiebeln BBQ Sauce Pommes | 30 |
| Swiss Black Angus Entrecôte Café de Paris Pommes | 52 |
| Swiss Black Angus Filet Trüffeljus Pommes | 150 g / 43.50 250 g / 72.50 |
| Caesar Salat Lattich Caesardressing Parmesan Appenzeller Ribelmais Pouletoberschenkel | 19 |

DESSERT

| | |
|-------------|----|
| Cheese Cake | 12 |
|-------------|----|

BUCHEN SIE JETZT UNSERE TAVOLATA FÜR GRUPPEN AB 4PERSONEN!

Wer gerne gemeinsam geniesst, wählt unsere Tavolata – grosse Platten auf dem Tisch zum Teilen wie Zuhause am Familientisch. Wir starten mit drei Vorspeisen, gefolgt von einer Auswahl erstklassigen Cuts, vom Grill-Master zusammengestellt. Dazu gehört natürlich eine Auswahl an Beilagen und Saucen. Wer dann noch mag, wählt eine der süssen Kreationen von Johanna – unserer Pâtissière.

Wählt eine Grösse aus, ab 1500 Gramm ist die Tavolata erhältlich.

| | |
|----------------------|-----|
| 300 Gramm pro Person | 99 |
| 400 Gramm pro Person | 114 |
| 500 Gramm pro Person | 129 |

Vegetarische Tavolata 55

Desserts zum Teilen + 7.50

TAVOLATA WINE PAIRING

Kuratiert von unserer Sommelière Katja

| | |
|-------------|---------|
| Villages | 100 p.P |
| Premier Cru | 250 p.P |
| Grand Cru | 500 p.P |

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Für Informationen über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie bitte unser Personal.