



RESTAURANT

## APPETIZERS

---

---

Crostini – Rindstatar, Peperoni und Anchovis, Thunfischstatar und Fenchelmarmelade	15
Onsen Egg – Onsen-Ei, Kartoffelmousseline, Spinat, Trüffelemulsion	18
Fritto Misto – Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli	19
Lobster Soup – Hummerbisque, Rouille, Dillöl, Crème fraîche	22
Noix Gras Terrine <sup>✓</sup> – Noix Gras, Schalotten, Kakao, Sauternes	26

## TARTARE & SASHIMI

---

---

Beef Tartare – Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast	24	36
Tuna Sashimi – Roher Thunfisch, Karotten-Yuzu-Emulsion, Estragon	24	36
Beef Carpaccio – Rindscarpaccio, eingelegtes Gemüse, Rindsmarkbein, Panko, Artischockencreme	24	

## SALADS & VEGETABLES

---

---

Avocado Fritters <sup>✓+</sup> – Frittierte Avocado, Jalapeño Dip	16	
Mango & Burrata <sup>✓</sup> – Mango, Burrata, Zitronengras, Ingwer, Chili	21	
Lamb's Lettuce <sup>✓+</sup> – Nüsslisalat, Preiselbeerdressing, Waldpilze	16	
Caesar Salad – Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet	16	22 +10

### Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

## PASTA

---

---

Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Tagliatelle <sup>v</sup> – <i>schwarzer Trüffel</i>	29	39
Spaghetti – <i>Buttersauce, Sauerrahm, Kaviar</i>	36	46
Paccheri – <i>Kaninchenragout, Waldpilze,</i>	24	34

## MEAT

---

---

Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>	54
Wiener Schnitzel – <i>Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeersauce</i>	48
Beef Burger – <i>Luma Rindfleisch, Zwiebelconfit, geräucherter Raclettekäse, Speck, Pommes allumettes</i>	36
Meatloaf – <i>Hackbraten, Morchelsauce, Kartoffelstock</i>	44
Surf'n'Turf – <i>Rindsfilet, Hummerschwanz, Bisque-Hollandaise, Kartoffel-Pavé, Spinat</i>	68

## FISH

---

---

Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>	59
Lobster Thermidor – <i>Gratinierter Hummer, Kräuter, Sauce Hollandaise, Spinat</i>	69
Tuna – <i>Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter</i>	44
Shrimps – <i>Riesengarnelen, Zitronenrisotto</i>	46

## VEGAN

---

---

Chickpea Croquettes <sup>v+</sup> – <i>Kichererbsen, schwarze Linsen, Karotten, Purple-Curry</i>	32
Beetroot Gnocchi <sup>v+</sup> – <i>Randengnocchi, Meerrettichcrème, Brunnenkresse, Haselnüsse</i>	32

*v* vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/11.21

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

