

— **VORSPEISEN & APÉRO** —

GRÜNE BLATTSALATE 10.50

mit Kirschtomaten | Croûtons

WINTERLICHER NÜSSLISALAT 12.50

serviert mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons

CAESAR SALAD 15.00 | 21.00

Kirschtomaten | Babylattich | Speck & Parmesan-Dressing

- auf Wunsch mit Pouletbruststreifen 6.50

SOUS-VIDE GEGARTES KALBSSCHULTERFILET 18.00

auf cremigem Süss-Kartoffelpüree, mit eingelegten Waldpilzen und Kürbiswürfeln

LUMA TATAR 25.00 | 34.00

Rindstatar mit Cognac parfümiert | dazu Toast & Butter

- auf Wunsch: mild, medium oder scharf

TAGESSUPPE 11.00

FLEISCH & KÄSE PLATTE 26.00

Käseauswahl & dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Fleisch: CH | Fisch: NOR | Milchprodukte: CH | Eier: CH | Backwaren: CH | Glutenfreie Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT

— WILDKARTE —

VORSPEISEN

KÜRBIS-VANILLE-CREME-SUPPE 14.00

mit Kürbis- Öl und salzig-karamellisierten Kürbiskernen

MARINIERTES LACHSFILET 16.00

mit Skandinavischer Würzmischung, serviert auf mediterranem Gemüse und Meerrettich-Crème

GETRÜFFELTER HIRSCH-TATAR 25.00

herbstlich mariniert, mit Kapern und roten Zwiebeln, serviert mit hausgemachter Focaccia und eingelegten Waldpilzen

HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE 36.00

mit geschmortem Wildschwein-Ragout dazu Parmesan-Chips

REHFILET 45.00

auf Trüffel-Polenta, serviert mit gebratenem Blumenkohl und Waldbeeren-Jus

SOUS-VIDE GEGARTE WILDSCHWEIN-SPARE-RIBS 39.00

mit Apfel-BBQ-Sauce, serviert mit gebratenem Rosenkohl und Rösti-Pommes

GESCHMORTE HIRSCHHAXE 46.00

in Glühweinsauce mit Wurzelgemüse, serviert mit gebratenen Quark Kräuter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, pochierter Birne, Karamell-Maroni und Preiselbeeren-Konfit

GEBRATENES REHSCHNITZEL 44.00

mit Morchel-Cognac-Rahmsauce, serviert mit gebratenen Quark Kräuter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, pochierter Birne, Karamell-Maroni und Preiselbeeren-Konfit

VEGI-HERBSTTELLER 37.00

mit Morchel-Cognac-Rahmsauce, serviert mit gebratenen Quark Kräuter-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, pochierter Birne, Karamell-Maroni und Preiselbeeren-Konfit

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Fleisch: CH | Fisch: NOR | Milchprodukte: CH | Eier: CH | Backwaren: CH | Glutenfreie Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT

HOLZKOHLE GRILL MENÜ

Spüre die Hitze, rieche das Aroma, schmecke die Perfektion!
Unser Holzkohlegrill bringt den authentischen Geschmack auf den Teller –
saftige Steaks, zartes Fleisch und knusprige Beilagen, über offener Glut mit
Leidenschaft gegrillt. Geniesse den echten Geschmack der Flamme!

— BURGER VOM GRILL —

HIRSCHBURGER MIT LARDO 200g 35.00

im Brioche-Bun mit Raclette-Käse, hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise
eingelegten Waldpilzen und Apfel-BBQ-Sauce, serviert mit knusprigen Steakpommes

BLACK ANGUS BURGER 200g 35.00

im Brioche-Bun mit Raclette-Käse, hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise
eingelegten Waldpilzen und Apfel-BBQ-Sauce, serviert mit knusprigen Steakpommes

CRISPY CHICKEN BURGER 200g 33.00

im Brioche-Bun mit hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise und Apfel-BBQ-Sauce
serviert mit knusprigen Steakpommes

PANIERTE AUBERGINEN-CAPRESE-BURGER 29.00

im Brioche-Bun mit hausgemachter Basilikum-Mayonnaise, Mozzarella und roten Zwiebeln
serviert mit knusprigen Steakpommes

— GRILL —

SURF & TURF VOM RINDERFILET UND HUMMER 59.00

auf einem Spiegel aus Hummersauce, serviert mit Marktgemüse und Vin-Santo-Risotto

RIBEYE-STEAK 300g 49.00

mit glasierten Silberzwiebeln, serviert mit Trüffelcreme gefülltem Zucchini-Soufflé

GEBRATENER LACHS 200g 41.00

mit Zitronen-Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit Marktgemüse und Butter-Basmati-Reis

KALBSKOTELETT 250g 55.00

in Olivenöl und Knoblauch mariniert
serviert mit cremigen Schwarzwurzeln gebratenen Kräuter-Quark-Spätzli und Barolo-Jus

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.
Fleisch: CH | Fisch: NOR | Milchprodukte: CH | Eier: CH | Backwaren: CH | Glutenfreien Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT

— KLASSIKER —

CRISPY CHICKEN BRUST 36.00

Gegrillte Pouletbrust, serviert mit gebratenem Asia-Gemüse, Sesam-Basmatireis und grüner Currysauce

RINDSFILETSTREIFEN "STROGANOFF" 41.00

mit Paprika-Rahmsauce und Champignons
serviert mit Butter-Tagliatelle und Sauerrahm

KALBS CORDON BLEU 46.00

Gefüllt mit Bündner Rohschinken und Trüffel Brie, paniert in Pankomehl, serviert mit Marktgemüse und Pommes frites
Zubereitung ca. 25 Minuten

— VEGETARISCH —

GEMÜSECURRY 28.00

mit gebratenem Asia-Gemüse, serviert mit Sesam-Basmatireis und grüner Currysauce

CREMIGES KÜRBISRISOTTO 33.00

mit gebratenem Kürbiswürfeln, serviert mit Büffelmozzarella-Creme und Kürbiskernen

— HAUSGEMACHTE DESSERTS —

HAUSGEMACHTER MILCHREIS 12.00

mit Birnenkompott, serviert mit Birnenchips und karamellisierten Macadamianüssen

MARONI KUCHEN 14.00

mit lauwarmer Vanillesauce und Safran, serviert mit Preiselbeeren-Konfit

VERMICELLES 15.00

mit hausgemachter Meringue, Kirsch-Rahm-Espuma und Orangenchips

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Fleisch: CH | Fisch: NOR | Milchprodukte: CH | Eier: CH | Backwaren: CH | Glutenfreie Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT

— SORBET —

Mandarinen | Tangerine Sorbet

Mango Passionsfrucht | Mango passion fruit Sorbet

Wassermelonen | Watermelon Sorbet

Blutorangen | blood oranges Sorbet

Zitronen | Lemon Sorbet

— GLACE | ICE CREAM —

Vanille | Vanilla

Café | Coffee

Stracciatella

Schokolade | Chocolate

Heidelbeere Joghurt | Blueberry yogurt

Nideltäfel | caramel

Pistazie | Pistachio

Popcorn

3.90 pro Kugel | per scoop

+ 1.50 Rahm | whipped cream

alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.

Fleisch: CH | Fisch: NOR | Milchprodukte: CH | Eier: CH | Backwaren: CH | Glutenfreie Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT