



# FEUER GLUT & GENUSS

## 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 —

#### **BLACK ANGUS BURGER (200 g) 35.00**

im Brioche-Bun mit Gruyère-Käse, hausgemachter Honig-Senf-Mayonnaise, amerikanischen Sweet-Sour-Gurken und Jalapeños, serviert mit knusprigen Steakpommes

#### **PULLED BEEF TERIYAKI BURGER (200 g) 35.00**

im Brioche-Bun mit hausgemachter Honig-Senf-Mayonnaise, amerikanischen Sweet-Sour-Gurken und Ingwer, serviert mit knusprigen Steakpommes

#### **CRISPY CHICKEN BURGER (200 g) 33.00**

im Brioche-Bun mit hausgemachter Honig-Senf-Mayonnaise, amerikanischen Sweet-Sour-Gurken und Jalapeños, serviert mit knusprigen Steakpommes

#### **MEDITERANER VEGI- BURGER (200 g) 29.00**

im Brioche-Bun mit Käse, hausgemachter Honig-Senf-Mayonnaise, amerikanischen Sweet-Sour-Gurken und Jalapeños, serviert mit knusprigen Steakpommes



## — VORSPEISEN & APEROS —

### **GRÜNE BLATTSALATE** 10.50

Kirschtomaten | Croûtons

### **CEASAR SALAD** 15.00 | 21.00

Cherry-Tomaten | Babylattich | Speck & Parmesan-Dressing

Auf Wunsch:

- mit Pouletbruststreifen 6.50

### **LUMA TATAR** 25.00 | 34.00

Rindstatar mit Cognac parfümiert | dazu Toast & Butter

- auf Wunsch: mild, medium oder scharf

### **MARINIERTES RINDS-CARPACCIO** 21.00

im Kräutermantel | serviert mit Rucola, Tomatenkonfit und Basilikum-Pesto

### **TRADITIONELLES SPANISCHES GAZPACHO** 13.00

mit Gemüsewürfeln, Croutons und Olivenöl

### **TAGESSUPPE** 10.50

### **FLEISCH & KÄSE PLATTE** 26.00

Käseauswahl und dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten

### **THUNFISCH TATAR VOM GELBFLOSSEN-THUNFISCH** 25.00

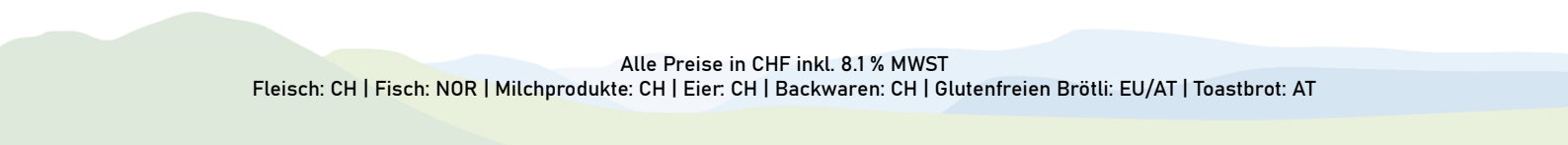
gewürzt mit Limette, Pfeffer & Avocado | serviert auf Mango-Carpaccio

### **SAFTIGE CREVETTES** 18.50

in Olivenöl gebraten & verfeinert mit Knoblauch und Chili  
serviert mit mediterranem Brot

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

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





## KLASSIKER

### **THAI CURRY POULET** 35.00

Gebratenes Asia-Gemüse, serviert mit Sesam-Basmatireis und grüner Currysauce  
• mit Crevetten + 3

### **KALBSLEBER MIT APFELSPALTEN** 38.00

Mit Kräutern und Barolo-Jus, serviert mit knusprigem Butterrösti

### **KALBS CORDON BLEU** 46.00

gefüllt mit Bündnerfleisch, Basilikum und Appenzeller Käse,  
serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites  
Zubereitung ca. 25 Minuten

## VEGETARISCH

### **GEMÜSE CURRY** 28.00

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

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

### **HAUSGEMACHTER RHABARBER-KONFIT** 13.00

mit gebrannter Crème-Espuma, serviert mit Bananenchips und Minze

### **ERDBEER PANNA COTTA** 14.00

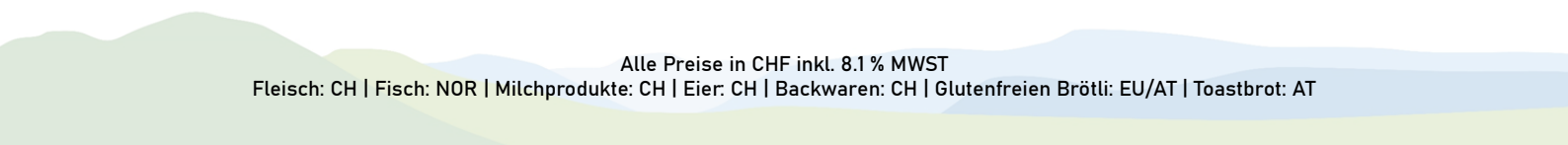
mit Granny-Smith-Apfel-Gel, serviert mit frischen Erdbeeren, Kumquat-Konfit und Madagaskar-Vanille-Crumble

### **COUPE ROMANOFF** 14.00

Feine Vanilleglace mit marinierten frischen Erdbeeren,  
verfeinert mit einem Hauch Grand Marnier und geschlagenem Rahm

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

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





— GELATO —

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



## — PANORAMA SPARGEL —

### **VORSPEISEN**

#### **FRÜHLINGSSALAT 15.50**

mit frischem Spargel, jungem Blattspinat und Erdbeeren, serviert mit Honig-Limetten-Dressing und gebratenen Kalbsmilken

#### **FRITTIERTE BÜFFEL-MOZZARELLA 15.50**

serviert auf Tomaten-Peperoni-Salsa mit gebratenem Spargel im Parmaschinken-Mantel und Rucola

#### **SPARGEL-CREME-VANILLE-SUPPE 13.50**

mit hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Rindfleisch und Ricotta

#### **BÄRLAUCH-CREME-SUPPE 10.50**

mit Brotchips und Kresse

### **FLEISCH & FISCH**

#### **GEGRILLTES KALBSTEAK 50.00**

auf grünem und weißem Spargel, serviert mit Morchel-Rahm-Cognac-Sauce und Thymian-Bratkartoffeln

#### **GEGRILLTES RINDERFILET- SURF & TURF 54.00**

mit Riesengarnele auf grünem und weißem Spargel, serviert mit Weißwein-Risotto und Sauce Hollandaise

#### **ZITRONENGRAS-SPIESS MIT CREVETTEN 43.00**

auf grünem und weißem Spargel, serviert mit Weißwein-Risotto und Sauce Hollandaise

### **VEGETARISCH**

#### **CREMIGES SPARGEL RISOTTO 33.00**

mit gerösteten Pinienkernen und karamellisiertem Ziegenkäse

#### **WEISSER UND GRÜNER SPARGEL 38.00**

mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise Thymian-Bratkartoffeln oder Weißwein-Risotto

### **DESSERT**

#### **FRISCH MARINIERTER SPARGEL MIT ERDBEEREN 14.50**

serviert mit hausgemachtem Basilikum-Sorbet und Mango-Kaviar.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

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

