



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!

— **Klassiker vom Grill** —

SAFTIGES KALBSKOTELETT 250G 49.00

in einer würzigen Knoblauch-Olivenöl-Marinade gereift
mit Rosmarinkartoffeln & Barolo-Jus

RIB EYE STEAK 300G 52.00

serviert mit unserer BBQ-Sauce
Ratatouille & Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

— **Burger vom Grill** —

BLACK ANGUS CHEESE-BURGER 200G 35.00

Saftiges Black-Angus-Rind, Brioche-Bun, Salat, Tomaten, karamellisiertes Zwiebel-Chutney,
Raclette-Käse, hausgemachte Knoblauch Aioli mit frischen Kräutern
Dazu Steak-Pommes-frites

PORTOBELLO CHEESE-BURGER 29.00

Gegrillter Portobello-Pilz, Brioche-Bun, Salat, Tomaten, karamellisiertes Zwiebel-Chutney,
Raclette-Käse, hausgemachte Knoblauch Aioli mit frischen Kräutern
Dazu Steak-Pommes-frites

CRISPY CHICKEN BURGER 200G 33.00

Saftige Pouletbrust, Brioche-Bun, Salat, Tomaten, karamellisiertes Zwiebel-Chutney,
hausgemachte Knoblauch Aioli mit frischen Kräutern
Dazu Steak-Pommes-frites

Auf Wunsch:

- mit knusprig gegrilltem Speck 3.50
- mit Freiland Spiegel-Ei 2.50

— **Vorspeisen & Apéros** —

GRÜNE BLATTSALATE 10.50

Kirschtomaten | Croûtons

GEMISCHTER SALAT 14.00

Coleslaw Salat | Rüeblì | Gurken | Cherrytomaten

CEASAR SALAD 15.00 | 21.00

Cherrytomaten | Babylattich | Speck & Parmesandressing

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

PASTINAKEN BIRNEN CREMESUPPE 12.50

mit Kräuteröl und Tomaten-Croûtons

TAGESSUPPE 10.50

FLEISCH & KÄSE PLATTE 26.50

Käseauswahl und dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten

THUNFISCH AVOCADO TATAR vom Gelbflossen-Thunfisch 24.50

gewürzt mit Limette & grünem Pfeffer | serviert auf Mango-Carpaccio

CREVETTES in Olivenöl gebraten 18.50

verfeinert mit Knoblauch und Chili & mit mediterranem Brot serviert

KNUSPRIGES KROKETTEN DUETT 16.50

mit feinem Jamonschinken & würzigem Bündnerfleisch
begleitet von einer erfrischenden Avocado-Mayonnaise

— **Klassiker** —

THAI CURRY POULET 34.00

Sesam Basmatireis | Asia Gemüse | Currysauce

ZÜRI GSCHNÄTZLETS 39.00

von der Huft | Champignonrahmsauce | Butterrösti

KALBS CORDON BLEU 46.00

gefüllt mit Trüffel-Raclette & Bresaola | serviert mit Gemüse & Pommes Frites
Zubereitung ca. 25 Minuten

GEBRATENES LACHSFILET 38.00

mit Hausgemachter Teriyaki-Sauce, Asia Gemüse und Basmatris-Reis

— **Vegetarisch** —

GEMÜSE CURRY 28.00

Sesam Basmatireis | Asia Gemüse | Currysauce

KNUSPRIGER RÖSTI 30.00

mit Trüffel-Raclette überbacken | Marktgemüse | Spiegelei

— **Hausgemachte Desserts** —

CREMA CATALANA ESPUMA 13.00

mit mariniertem Zwetschgenkompott und knusprigen Bananen-Chips

MANDARINEN MOUSSE 14.50

auf Pistazienboden-Crumble mit Passionsfrucht-Sorbet und Pfefferminze

Fragen Sie auch nach unserer Glace-Karte