

# Fondue

...ob traditionell oder eine unserer kreativen Varianten – wir bieten ein Fondue-Erlebnis, das den Winterabend perfekt macht. Lassen Sie sich von regionalen Zutaten und herzlicher Gastfreundschaft verwöhnen und geniessen Sie den Geschmack der Schweizer Alpen.



250g Käsemischung pro Person inkl. Fondue-Brot

- |   |                  |
|---|------------------|
| ■ <b>Fondue «Natur»</b><br>Das Original                                 | 29.00 pro Person |
| ■ <b>Chili Fondue</b><br>mit Sambal, Zwiebeln & Paprika                 | 30.00 pro Person |
| ■ <b>Speck &amp; Chnobli Fondue</b><br>mit geröstetem Speck & Knoblauch | 32.00 pro Person |
| ■ <b>Bier Fondue</b>  | 31.00 pro Person |

## Beilagen

- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| ■ <b>Pommes frites</b>     | 8.50  |
| ■ <b>Neue Kartoffeln</b>   | 4.50  |
| ■ <b>Mixed Pickles</b>     | 4.00  |
| ■ <b>Cornichons</b>        | 3.00  |
| ■ <b>Silberzwiebeln</b>    | 3.00  |
| ■ <b>Zusätzliches Brot</b> | 3.00  |
| ■ <b>Supplement 200g</b>   | 20.00 |

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

# 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**

### **TERIYAKI PORK BELLY BURGER 200g 35.00**

im Brioche-Bun mit hausgemachter Sriracha-Mayonnaise, Ingwer und knusprigen Zwiebelringen serviert mit Steakpommes

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

im Brioche-Bun mit Raclette-Käse, hausgemachter Knoblauch-Rosmarin-Mayonnaise und BBQ-Sauce, serviert mit Steakpommes

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

im Brioche-Bun mit hausgemachter Knoblauch-Rosmarin-Mayonnaise und BBQ-Sauce, serviert mit Steakpommes

### **FRIED GRUYERE BURGER 200 g 29.00**

im Brioche-Bun mit hausgemachter Knoblauch-Rosmarin-Mayonnaise und BBQ-Sauce, serviert mit Steakpommes

## **GRILL**

### **RINDERFILET 200 g 50.00**

mit Schalotten-Konfit, serviert mit Ofenkartoffeln und Cheddar-Sauerrahm-Creme

### **RIBEYE-STEAK 300g 49.00**

mit Steinpilzragout, serviert mit Trüffelbutter und knusprigen Rösti-Pommes

### **GEGRILLTER CREVETTEN-SPIESS 200g 41.00**

auf Zitronengras, serviert mit gebratenem Asia-Gemüse, Basmati-Reis und Safransauce

### **TAGLIATA ENTRECOTE 250 g 44.00**

mit Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan, serviert mit Butter-Nudeln 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

## **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

Kirsch Tomaten | Baby-Lattich | Speck & Parmesan-Dressing

- auf Wunsch mit Pouletbruststreifen 6.50

### **VITELLO TONNATO** 18.00

Zartes Kalbfleisch, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapernsauce, dekoriert mit frischem Nüsslisalat und Kapern

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

Rindstatar mit Cognac parfümiert | dazu Toast & Butter

- auf Wunsch: mild, medium oder scharf

### **TAGESSUPPE** 11.00

### **FRITTIERTE ARANCINI** 17.00

mit Venere-Reis, gefüllt mit Steinpilzen und Kräutern, serviert auf Safransauce

### **FLEISCH & KÄSE PLATTE** 26.00

Käseauswahl und 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 | Glutenfreien Brötli: EU/AT | Toastbrot: AT

## — KLASSEKER —

### **CHICKEN BRUST** 36.00

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

### **ZÜRCHER GESCHNETZELTES «ZÜRI ART»** 40.00

mit geträufelter Champignon-Rahmsauce, serviert mit knusprige Buterrösti und einem hauch Schlagrahm

### **KALBS CORDON BLEU** 46.00

Gefüllt mit Bündner Rohschinken und Trüffel Brie, paniert in Pankomehl, serviert mit Marktgemüse und Steak Pommes

## — VEGETARISCH —

### **GEMÜSECURRY** 29.00

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

### **KNUSPRIGES BUTTERÖSTI** 35.00

mit saisonalem Gemüse, überbacken mit Raclettekäse, garniert mit Spiegelei und Röstzwiebeln

## — HAUSGEMACHTE DESSERTS —

### **BIRNENSTRUDEL** 15.00

mit Mascarpone und Walnüssen, serviert auf Amaretto-Vanillesauce und dekoriert mit karamellisierten Nuss-Crumble

### **CAFFEE PANNA COTTA** 12.00

mit Tonkabohnen-Cremefüllung, dekoriert mit Ruby-Schokoladenperlen und frischer Pfefferminze

### **HAUSGEMACHTES TIRAMISU** 12.50

mit Amaretti

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

## — 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

Nideltafeli | caramel

Pistazie | Pistachio

Popcorn

3.90 pro Kugel | per scoop

+ 1.50 Rahm | whipped cream