

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

- | | |
|--|------------------|
| ▪ Fondue «Natur»
Das Original | 29.00 pro Person |
| ▪ Chili Fondue
mit Sambal, Zwiebeln & Paprika | 30.00 pro Person |
| ▪ Speck & Chnobli Fondue
mit geröstetem Speck & Knoblauch | 32.00 pro Person |
| ▪ Bier Fondue | 31.00 pro Person |

Beilagen

- | | |
|---------------------|-------|
| ▪ Pommes frites | 8.50 |
| ▪ Neue Kartoffeln | 4.50 |
| ▪ Mixed Pickles | 4.00 |
| ▪ Cornichons | 3.00 |
| ▪ Silberzwiebeln | 3.00 |
| ▪ Zusätzliches Brot | 3.00 |
| ▪ Supplement 200g | 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 Bröttli: 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

— KLASSIKER —

CHICKEN BRUST 36.00

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

ZÜRCHER GESCHNETZELTES «ZÜRI ART» 40.00

mit getrüffelter Champignon-Rahmsauce, serviert mit knusprige Butterrösti 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 BUTTERRÖSTI 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

Nideltäfel | caramel

Pistazie | Pistachio

Popcorn

3.90 pro Kugel | per scoop

+ 1.50 Rahm | whipped cream