

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 200g 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 200g 35.00

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

CRISPY CHICKEN BURGER 200g 33.00

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

MEDITERANER VEGI- BURGER 200g 29.00

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

GRILL

RINDS-SHORT-RIBS 39.00

sous vide gegart, grilliert mit Hoisin BBQ-Sauce
serviert mit gebratenem Asia-Gemüse & Süsskartoffel-Pommes

GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST 36.00

auf gebratenen Edamame-Bohnen mit Jamón Serrano
serviert mit Orangenjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin

GEGRILLTES SCHWERTFISCH FILET 200g 44.00

serviert mit gebratenem Curryreis mit Gemüse & Ei, dazu balinesischer Sambal Matah

ZARTES KALBSSTEAK 250g 55.00

an einer aromatischen Pfeffer-Cognac-Rahmsauce
dazu saisonales Marktgemüse & knusprige Rosmarin-Bratkartoffeln

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 & 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

ZÜGER BURRATA 16.00

serviert auf Rucola-Erdbeersalat mit Pfefferminz Pesto & karamellisierten Macadamianüssen

LUMA TATAR 25.00 | 34.00

Rindstatar mit Cognac parfümiert | dazu Toast & Butter

- auf Wunsch: mild, medium oder scharf

MARINIERTES RINDS-CARPACCIO 19.00

im Kräutermantel | serviert mit Rucola, Tomatenconfit & Basilikum-Pesto

KIRSCH GAZPACHO 12.00

Serviert mit Sauerrahm, gerösteten Nüssen & Minzen

TAGESSUPPE 10.50

FLEISCH & KÄSE PLATTE 26.00

Käseauswahl & dünn geschnittene Fleischköstlichkeiten

POKE BOWL

mit mariniertem Pouletbrust dazu Sesam-Basmatireis
Edamame, Mais, Granatapfel, Avocado, Mango & Thai-Basilikum-Dressing

- als Vorspeise 16.00 | als Hauptgang 30.00
- 



KLASSIKER

CRISPY CHICKEN BRUST 36.00

frittierte Pouletbruststreifen im Pankomehl
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 Parmaschinken und Bergkäse, paniert in Kräuterpanade
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

TAGLIATELLE AGLIO OLIO E PEPERONCINO 28.00

Tagliatelle in aromatischem Chili-Knoblauch-Olivenöl, dazu eine mit Balsamico-Vinaigrette gefüllte Burrata, und frischer Rucola

HAUSGEMACHTE DESSERTS

GEBACKENER MANGO-CHEESECAKE 14.00

serviert mit frischen Brombeeren & Macadamianüssen in Schokoladenkruste

ROSMARIN-CREME BRULEE 13.00

serviert mit hausgemachtem Oreo-Vanilleglace & karamellisierten Macadamianüssen

COUPE ROMANOFF 14.00

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





— **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

