



MENU DU JOUR

Donnerstag, 6. Oktober 2022

Maiscremesuppe

Crème de maïs

oder/ou

Apfel-Gurken-Smoothie mit Ingwer

Smoothie à la pomme, concombre et gingembre

Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Eisbergsalat und Oliven

Salade de thon aux haricots verts, laitue iceberg et olives

oder/ou

Grillierter Schwertfisch mit Erbsen und Fenchel

Espadon grillé petits pois et fenouil

oder/ou

Gratinierte Ziegenkäse-Crostini mit Trauben und Rosmarinhonig

Crostini de chèvre gratinés aux raisins et miel de romarin

Rindshuftdeckel in Rotwein geschmort

Kartoffelstock und saisonales Gemüse

Paleron de bœuf braisée au vin rouge, purée de pommes et légumes de saison

oder/ou

Petersilien-Kichererbsen-Frittata

Frittata de pois chiches et persil

Crema Catalana mit Zimt, Orangen und Zitronensorbet

Crème catalane à la cannelle, orange et sorbet au citron

oder/ou

Feigen-Pflaumen-Kompott mit Pistazien- und Mokka-Eis

Compote de figes et de prunes aux glaces à la pistache et moka

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.—

4 Gänge mit Dessert (ohne Käse) CHF 75.—

3 Gänge: Suppe oder Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert (ohne Vorspeise) CHF 62.—



SOUPES ET ENTRÉES

Suppen und Vorspeisen

Maiscremesuppe

Crème de maïs

CHF 12.—

Apfel-Gurken-Smoothie mit Ingwer

Smoothie à la pomme, concombre et gingembre

CHF 8.—

Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Eisbergsalat und Oliven

Salade de thon aux haricots verts, laitue iceberg et olives

CHF 15.—

Grillierter Schwertfisch mit Erbsen und Fenchel

Espadon grillé petits pois et fenouil

CHF 25.—

Gratinierte Ziegenkäse-Crostini mit Trauben und Rosmarinhonig

Crostini de chèvre gratinés aux raisins et miel de romarin

CHF 25.—



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgänge

Rindshuftdeckel in Rotwein geschmort
Kartoffelstock und saisonales Gemüse

Paleron de bœuf braisée au vin rouge, purée de pommes et légumes de saison

CHF 42.—

Petersilien-Kichererbsen-Frittata

Frittata de pois chiches et persil

CHF 32.—



SPECIALITES LUMA DU BARBECUE « GREEN EGG »

Premium-Fleisch vom Holzkohlegrill «Green Egg»

Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden.

Le label suisse LUMA est synonyme de spécialités de viande de première qualité. Ils proviennent exclusivement d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, sans hormones ni antibiotiques.

Schweizer LUMA Rib-Eye (Hohrücken), Gentlemens' Cut
LUMA Rib-Eye suisse, Gentlemens' Cut

400 g | CHF 68.—

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte
Entrecôte de bœuf LUMA Swiss Premium Striploin

160 g / 220 g | CHF 46.— / 58.—

Jedes Gericht wird mit saisonalem Gemüse oder grünem Salat,
Kräuterbutter, Chimichurri und Barbecuesauce
Sowie einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:

Chaque plat est accompagné de légumes de saison ou de salade verte,
beurre aux herbes, chimichurri et sauce barbecue, ainsi qu'un féculent au choix:

Kartoffelgratin | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln
Gratin dauphinois | Pommes frites | Pommes romarin



FROMAGES & DESSERTS

Käse und Süssspeisen

Käseauswahl vom Buffet «Sélection Manfred Schmid»

Fromages « Sélection Manfred Schmid » sur buffet

CHF 15.—

Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

Chaque vendredi: grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

CHF 25.— | Als Hauptgang CHF 38.—

Coupe aux vermicelles Nesselrode

Vermicelles-Coupe Nesselrode

CHF 14.—

Brownie aux pommes et glace vanille

Apfel-Brownie mit Vanilleeis

CHF 14.—

Tagesdessert

Dessert du jour

CHF 15.—

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

Café Gourmand

CHF 12.—

Boule de glace | vanille, moka, chocolat, pistache, noix de Grenoble, fraise

Rahmeis | Vanille, Mocca, Schokolade, Pistazie, Baumnuss, Erdbeer

Sorbet | pomme, citron, mangue, pruneau

Sorbet | Apfel, Zitrone, Mango, Zwetschghe

Pro Kugel | par boule CHF 4.50

Mit Rahm | avec crème CHF +1.50



DECLARATION

Menu du jour

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen

Pata-Negra-Schwein

Rind

Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde

Lamm

Schweiz

Spanien

Schweiz

Frankreich

Australien

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar

Dorade, Wolfsbarsch

Steinbutt, Seeteufel

Pulpo, Miesmuscheln

Riesenkrevetten, Schwertfisch

Schweiz

Mittelmeer

Nordmeer

Nordsee / Nordatlantik

Pazifik

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances sont signalés.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.