



MENU PRÈS D'ICI

Sonntag, 4. Dezember 2022

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zucchini, Zitronen, und Champagnersauce
Coquilles Saint-Jacques sautées, courgettes, citron et sauce au champagne

oder

Ochsenschwanz mit Kartoffeln und Sprossensalat
Queue de bœuf aux pommes de terre et salade de pousses

Topinambur-Cremesuppe
Crème de topinambour

Grillierter Lammkarree mit Sellerie, Brokkoli und Chimichurri-Sauce
Carré d'agneau grillé au céleri, brocoli et sauce chimichurri

oder

Auberginenrollen mit Tomatensauce, Oliven und Fetakäse
Rouleau d'aubergine à la sauce tomate, olives et feta

Toblerone Kuchen mit Vanillecreme und Birnen
Gâteau au Toblerone, crème à la vanille et poires

Nach freier Wahl:

6 Gänge (mit 2 Vorspeisen) CHF 105.-

5 Gänge CHF 95.-

4 Gänge CHF 85.-

3 Gänge CHF 75.-

Zuschlag LUMA-Beef 180 g CHF 22.-



DEKLARATION

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen	Schweiz
Pata-Negra-Schwein	Spanien
Rind	Schweiz
Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar	Schweiz
Dorade, Wolfsbarsch	Mittelmeer
Steinbutt, Seeteufel	Nordmeer
Pulpo, Miesmuscheln	Nordsee / Nordatlantik

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.