

# Lunchkarte

## Salate | Salades

- Kleiner grüner Tagessalat** | Saucen: französisch, italienisch, Limetten-Olivenöl  
Petite salade verte du jour | Sauces: français, italienne, huile d'olives au citron vert 9
- Vegan: Winterliche Blattsalate in der Schüssel mit Cranberry und Baumnüssen**  
Saucen: französisch, italienisch, Limetten-Olivenöl  
Vegan : Salade verte d'hiver dans un bol, cranberries et noix 16  
Sauces: français, italienne, huile d'olives au citron vert
- Nüsslisalat mit Speckstreifen, Cherry-Tomaten, gekochtem Ei und Croutons**  
Salade de mâche, lardons croustillants, tomates cerises, œuf et croûtons 16
- Ziegenkäsecrostini mit Blattsalaten, italienische Sauce**  
Crostini de fromage de chèvre, salade verte et sauce italienne 19

## Suppen | Soupes

serviert in der Schale mit Brot | servi dans un bol avec pain

- Vegan: Karotten-Kokos-Suppe**  
Vegan : Crème de carottes et noix de coco 16
- Bündner Gerstensuppe**  
Crème à l'orge des Grisons 16
- Schwarzwurzelcremesuppe mit geräuchertem Lachs**  
Crème de salsifis au saumon fumé 16
- Geflügelkraftbrühe mit gebratenem Gemüse**  
Consommé de volaille aux légumes sautés 14

## Für den kleinen Hunger | Pour les petites faims

- Wurst-Käse-Salat mit Greyerzer Käse, Lyonerwurst und Cornichons**  
Salade de saucisses et de fromage gruyère, saucisse Lyon et cornichons 26  
kleine Portion 20
- Sandwich mit geräuchertem Lachs, Weissbrot, Meerrettich und Salatgarnitur**  
Sandwich au saumon fumé, pain blanc grillé, raifort et petite garniture de salade 16
- Zvieriplättli mit Adelbodner Hobelkäse, Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch und Essiggemüse**  
Plat avec fromage à rebibes d'Adelboden, jambon cru, viande et saucisse séchée, légumes au vinaigre 28
- Raclette mit Pellkartoffeln und Essiggemüse**  
Raclette aux pommes de terre et légumes au vinaigre 18
- Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm**  
Tarte flambée aux oignons, lards et crème aigre 19
- Vegetarischer Flammkuchen mit Fetakäse, Peperoni und Oliven**  
Tarte flambée végétarienne au fromage de feta, poivrons et olives 19

## Hauptgänge | Plats principaux

Vegan: Risotto mit Petersilie und gebratenen Champignons (ohne Butter)

Vegan : Risotto au persil et champignons sautés (sans beurre) 22  
kleine Portion 18

« Penne alla Norma » mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Ricotta

« Penne alla Norma » aux aubergines, tomates, basilic et ricotta 22  
kleine Portion 18

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb, Pommes frites und Gemüse

Escalope viennoise, frites et légumes 35  
mit Tagessalat 44

Grilliertes Schweizer LUMA Premium Striploin Rindsentrecôte

Drei Saucen und Gemüse, Kartoffelgratin, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln

Entrecôte de bœuf suisse LUMA Premium Striploin grillé  
Trois sauces et légumes, gratin dauphinois, frites ou pommes romarin 140g 39  
180g 49

## Der Chef empfiehlt | Recommandation du chef

Käsefondue «moitié-moitié» Manfred Schmid mit Brot oder Pellkartoffeln

Fondue «moitié-moitié» Manfred Schmid avec pain ou pommes de terre  
auf der Terrasse ab 2 Personen pro Person 26

Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und Pommes frites

Pulled Pork Burger, salade de chou et de carottes, pommes frites 34

## Tagesmenu | Menu du jour

Siehe separates Menu | Regardez le menu

## Desserts | Desserts

Mandelkuchen mit Vanillecreme und Zwetschgensorbet

Gâteau aux amandes, crème à la vanille et sorbet aux pruneaux 15

Eisbecher mit Nussglace « Bellevue »

Coupe de glace aux noix « Bellevue » 12

Café Gourmand: Mini-Dessert des Tages mit Café crème oder Espresso

Café gourmand: mini-dessert du jour avec un café crème ou espresso 9

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

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

Sorbet | Apfel, Zitrone, Mango, Zwetschge

Sorbet | pomme, citron, mangue, pruneau Pro Kugel | par boule 4.50  
Mit Rahm | avec crème +1.50

Preise in CHF inkl. MwSt.