

SUPPEN		
Bündner Gerstensuppe		14
Schwarzwurzelcremesuppe mit schwarzen Baumnüssen		14
Blumenkohlsuppe mit Ras el Hanout		14
Rindskraftbrühe mit Flädli und Petersilie		12

SALATE		
Kleiner grüner Tagessalat Saucen: französisch, italienisch, Limetten-Olivenöl	8	
Winterliche Blattsalate mit Cranberries, Baumnüssen und Brotcroutons	16	
Nüsslisalat mit Rührei und Adelbodner Rohschinkenchips	16	
Ziegenkäsecrostini mit bunten Salaten und italienischer Sauce	20	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER		
Tartar vom Schweizer Rind mit Trüffelcreme und geröstetem Vollkornbrot	32	
Bagel-Sandwich mit geräuchertem Lachs oder Parmaschinken, Rucola, Kräuterfrischkäse und Gurke	22	
Zvieriplättli mit Adelbodner Hobelkäse, Rohschinken, Trockenwurst, Trockenfleisch und Essig-Gemüse	24	
Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	18	
Vegetarischer Flammkuchen mit Fetakäse, Peperoni und Oliven	18	
Käsefondue moitié-moitié Manfred Schmid auf der Terrasse serviert ab zwei Personen	pro Person 28	
Käsefondue mit Trüffeln Manfred Schmid auf der Terrasse serviert ab zwei Personen	pro Person 34	

Lunch & Snacks

HAUPTGÄNGE			
Vegetarischer Tagesteller – siehe separates Menu		18	
	mit Tagessalat	26	
Pilzschnitte, serviert mit Nüsslisalat		24	
Gratinierte Spätzli mit Adelbodner Bergkäse und Schinken (auch ohne Schinken erhältlich)		22	
Gelbes Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln vegan		26	
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Belper Knolle und Tomaten		28	
	klein	22	
Penne mit Cima di Rapa, Oliven, Artischocken und Parmesan		28	
Gebratener Pulpo mit Peperonata, Auberginen und Rosmarinkartoffeln		36	
Hausgemachter Hamburger mit Bergkäse, Rucola, knusprigen Speckstreifen und Pommes frites		28	
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites und Gemüse		34	
	mit Tagessalat	40	
Grilliertes LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte,	120 g	38	
drei Saucen, Gemüse, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln	160 g	46	

DESSERTS	
Café Gourmand: Mini-Dessert des Tages mit Café crème oder Espresso	9
Coupe mit Wallnusseis, Zwetschgensorbet, karamelierten Nüssen und Rahm	12
Amaretto-Creme mit Sesamkrokant, Orangensorbet und Kumquats	14
Schokoladenkuchen mit Quitte und Vanilleeis	14



WEINE UND CIDRE IM GLAS			
Cidre:			
Cidre Apfel, Ruch + Iswald, Neunkirch	4.5% vol.	10 cl	6
Weiss- und Roséweine:			
Chasselas, Cuvée Bielersee AOC 2020 Weingut Beat Burkhardt		10 cl	8
Humagne blanche 2020 Jean-Daniel Favre, Chamoson		10 cl	10
Sauvignon Blanc 2020 Siebedupf, Liestal		10 cl	9
Ceil de Perdrix 2020 Domaine de Montmollin, Auvernier		10 cl	10
Rotweine:			
Pinot Noir Traditionell 2018 Felixer am Oelberg, Walenstadt		10 cl	10
Cornalin «Les Pyramides» 2020 Adrien & Diego Mathier, Salgesch		10 cl	10
Bolgheri Rosso 2019 Le Macchiole, Castagneto Carducci		10 cl	11
Merlot, Cabernet Franc + Sauvignon, Syrah			
Esporão Reserva 2019 Alentejo, Portugal		10 cl	10
Alicante Bouschet, Aragones, Trincadeira			

Verlangen Sie für weitere Offenweine und Flaschenweine unsere umfassende Karte.
Preise in CHF inkl. MwSt.

