

# 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
- Sommerliche Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Oliven, Kapern und Cherry-Tomaten  
Saucen: französisch, italienisch, Limetten-Olivenöl  
Salades estivales au saumon fumé, olives, câpres et tomates cerises  
Sauces: français, italienne, huile d'olives au citron vert 18
- Ziegenkäsecrostini mit Aprikosen-Chutney, Blattsalaten und Himbeerdressing  
Crostini de fromage de chèvre au chutney d'abricots, salades vertes et vinaigrette à la framboise 20

## Suppen | Soupes

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

- Rindskraftbrühe mit Flädli  
Consommé Célestine 12
- Spargelcremesuppe mit Bärlauch  
Crème d'asperges à l'ail des ours 14
- Gazpacho mit Rohschinken chips (vegan ohne Rohschinken chips)  
Gazpacho aux chips de jambon cru (végétalien sans chips de jambon cru) 14

## Für den kleinen Hunger | Pour les petites faims

- Parmaschinken mit Melone  
Jambon de Parme et melon 22
- «Caesar Salad» | Eisbergsalat mit grillierten Streifen vom Schweizer Alpstein-Poulet, Parmesan, und Cherry-Tomaten  
«Salade Caesar» | laitue iceberg aux lamelles de poitrine de poulet suisse Alpstein, Parmesan, tomates cerises et crêtons de pain 26
- Sandwich «Vitello Tonnato» | Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Tomaten, rote Zwiebeln und Rucola  
Sandwich «Vitello Tonnato» | viande de veau, sauce au thon, tomates, oignons rouges et roquette 26
- 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 26
- Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Rucola und Sauerrahm  
Tarte flambée aux oignons, lardons, roquette et crème aigre 18
- Vegetarischer Flammkuchen mit Fetakäse, Peperoni und Oliven (vegan ohne Feta)  
Tarte flambée végétarienne au fromage de feta, poivrons et olives (végétalien sans feta) 18

## Hauptgänge | Plats principaux

Vegan: Spaghettoni «mediterranea» | Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Basilikum, Rucola und Pinienkernen

Vegan : Spaghettoni «mediterranea» | courgettes, aubergines, tomates, basilic, roquette et pignons de pin

21  
mit Tagessalat 30

Casareccia-Pasta mit Morcheln, grünen Erbsen und Ricotta

Pâtes Casareccia aux morilles, petits pois verts et ricotta

26  
mit Tagessalat 35

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, Frites oder Rosmarinkartoffeln

Entrecôte de bœuf suisse LUMA Premium Striploin grillé

Trois sauces et légumes de printemps, frites ou pommes romarin

140g 39  
180g 49

## Der Chef empfiehlt | Recommandation du chef

Gebratene Schweizer Saiblingsfilet, Tomatenrisotto und gebratene Spargeln

Filet d'omble chevalier suisse poêlé, risotto à la tomate et asperges rôties

38

## Tagesmenu | Menu du jour

Siehe separates Menu | Regardez le menu

## Desserts | Desserts

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

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

12

Eisbecher «Romanoff» | Frische Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm

Coupe «Romanoff» | Fraises fraîches, glace à la vanille et crème Chantilly

14

Panna cotta «Bellevue» mit Rhabarber und Erdbeeren

Panna cotta «Bellevue» aux rhubarbes et fraises

14

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

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

Sorbet | Apfel, Zitrone, Himbeer, Erdbeer

Sorbet | pomme, citron, framboise, fraise

Pro Kugel | par boule 4.50  
Mit Rahm | avec crème +1.50

Preise in CHF inkl. MwSt.