

KOHLRABI

**GURKEN - JOGHURT - SESAM** 

SAIBLING

STANGENSELLERIE - LIMETTE- KARTOFFEL

ERFRISCHUNG

ALTE KUH «LUMA BEEF»

ZWIEBEL - KAROTTE - FERMENTIERTER KNOBLAUCH

KÄSE «LA BOUSE»

TRAUBE - PEKANNUSS - ZWIEBEL

KAFFEE

BANANE - NUSSBUTTER - HEFE

MENU	WEINBEGLEITUNG		
3 Gänge	3 Gläser		
75	45		
4 Gänge	4 Gläser		
90	60		
5 Gänge	5 Gläser		
105	75		

## MITTAG À LA CARTE

VO	RS	ΡF	١S	FI	٨

BLATTSALAT - HIMBEERE DRESSING — RANDEN — BIRNE — KERNE - CROUTONS	9
SAISONALE SUPPE	12
HAUPTGERICHTE	
LUMA SCHWEINSKOTELETT «Knochengereift mit Edelschimmelpilz» ZURZIBIETER FREILAND SCHWEINSKOTELETT Weisswein Risotto - Portweinjus - Marktgemüse	52 34
FELCHENKNUSPERLI Kartoffel-Erbspüree - fermentierte Knoblauch Hollandaise	34
ENGELSHAARNUDELN Trüffel - Spinat - Eigelb	30
WEINEMPFEHLUNG	1DL
WEISSWEIN RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, MAIENFELD SCHWEIZ	14
ROTWEIN INOPIA ROUGE, ROTEM & MOUNIR SAOUMA, RHONE FRANKREICH 2018 GRENACHE	17

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte Informieren Sie uns!

Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST