



**Desideriamo rendere la sua visita
un'esperienza piacevole sotto ogni aspetto
offrendole una selezione di delizie mediterranee,
che lo Chef di Cucina Frank Oerthle e la sua brigata
creano esclusivamente con prodotti naturali e freschissimi.
Il Maître di Sala Andreas Keller ed il suo team sono lieti
di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.**



Our aim is to ensure that your visit
is a memorable experience in every regard.
You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights
prepared by our Chef de Cuisine Frank Oerthle and his team,
using exclusively the freshest, natural ingredients.
Our Restaurant Manager Andreas Keller will be glad to help you
in selecting your menu and wines.



Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Menu degustazione

Lamelle di crudo di Wagyu con crema di mais, salsa BBQ e pane di segale integrale

Tranches crues de bœuf Wagyu avec crème de maïs, sauce BBQ et pain de seigle complet

Scheibchen vom rohen Wagyu beef an einer Maiscreme, BBQ Sauce und Roggenbrot

Slices of raw Wagyu beef with corn cream and rye bread



Acqua di pomodoro con tapioca, zucchine e focaccia con ricotta di pecora

Eau de tomate avec tapioca, courgettes et focaccia avec ricotta de brebis

Tomatenwasser an Tapioka, Zucchini und Focaccina mit Schafsricotta

Tomato water with tapioca, zucchini and focaccia with sheep ricotta



Fini tagliolini ai friarielli brasati e scaglie di caviale imperiale

Fins Taglioni aux friarielli braisés et écailles de caviar impérial

Feine Tagliolini an geschmortem Friariellipeperoni und Lamellen vom getrockneten Imperial-Kaviar

Thin tagliolini with stewed friarielli pepper and imperial caviar sheets



Dorso di spigola e scampetto candito con olive, capperi e fantasia estiva

Dos de bar et langoustine confite avec olives, câpres et fantaisie estivale

Das Beste vom Seewolf an einer kandierten Langustine mit Oliven, Kapern und sommerlicher Gemüsefantasie

The best of sea bass and candied shrimp with olives, capers and summer fancy vegetables



Crocante meringata alla crema di lime con ananas al pepe rosa e sorbetto al basilico

Meringue croquante à la crème de citron vert avec ananas au poivre rose et sorbet au basilic

Knusprige Meringue an einer Limettencreme mit Ananas an rosa Pfeffer und Basilikumsorbet

Crispy meringue with lime cream, ananas with rosa pepper and basil sorbet



Menu completo CHF 120 - Menu di 4 portate CHF 110

Abbinamento vini CHF 50

Antipasti

- Savarin ai gamberi rossi e calamaretto con cremoso di finocchio al lime e sedano fresco** 35
Savarin de crevettes rouges et calmar avec mousse de fenouil au citron vert et céleri
Savarin von roten Krevetten und Tintenfisch mit Fenchelcreme an Limette und Sellerie
Red prawn and squid savarin on fennel cream with lime and celery
- Soppressa di galletto, cipollotti e gallinacci, leggera hollandaise al tartufo, foie gras d’oca spadellato** 36
Terrine de coquelet, oignons printaniers, chanterelles, hollandaise légère à la truffe et foie gras d’oie sauté
Hähnchen-Terrine mit Frühlingszwiebeln und Pfifferlingen, leichte Trüffel-Hollandaise, sautierter Gänseleber
Terrine of rooster, spring onion and chanterelles with light truffle hollandaise and sautéed goose liver
- Tartare di manzo “Dry Aged” e il suo pastrami con ricotta fresca al sentore di yuzu e “Belper Knolle”** 34
Tartare de bœuf “Dry Aged” et son pastrami avec ricotta fraîche à la senteur de yuzu et “Belper Knolle”
“Dry Aged” -Rindstartar und sein Pastrami mit frischer Ricotta an Yuzu-Duft und “Belper Knolle”
“Dry Aged” beef tartare and its pastrami with fresh ricotta scented with yuzu and “Belper Knolle”
- Crescendo di capesante e zucchine con pomodori Cuore di Bue piccanti e perle d’olio d’oliva** 34
Variation de coquilles St. Jacques et courgettes avec tomates “Cuore di Bue” piquantes et perles d’huile d’olive
Jakobsmuschel- und Zucchini-Variation an pikanten “Cuore di Bue”-Tomaten und Olivenölperlen
Scallop and courgette variation with spicy “Cuore di Bue” tomatoes and olive oil pearls

Primi Piatti

- Risotto mantecato allo champagne rosé e rosmarino con pesca e scampi** 35
Risotto au Champagne rosé et romarin avec pêche et langoustines
Risotto an rosé Champagner und Rosmarin mit Pfirsich und Langoustinen
Champagne rosé risotto with rosemary, peach and langoustines
- Gazpacho rivisitato con gel di Shiso verde e menta, insalata fine di verdure** 29
Gazpacho revisité avec gel de Shiso vert et menthe, salade fine de légumes
Gazpacho neu interpretiert mit Gel von grünem Shiso und Minze, feiner Gemüsesalat
Revisited gazpacho with green Shiso and mint gel, fine vegetable salad
- Raviolini fatti a mano all'essenza di pomodoro, fiori di zucchine, pecorino e burrata al basilico** 32
Ravioli faits à la main à l'essence de tomate, fleurs de courgettes, pecorino et burrata au basilic
Handgemachte Ravioli an Tomatenessenz, Zucchini Blüten, Pecorino und Burrata an Basilikum
Handmade ravioli with tomato essence, courgette flowers, pecorino and burrata with basil
- Farfalle caserecce su cremoso di melanzane viola, lardo di Colonnata e pomodorini** 32
Farfalle maison sur crémeux d'aubergines violettes, lard de Colonnata et tomates cerises
Unsere Farfalle auf violetter Auberginencreme, Colonnata-Speck und Kirschtomaten
Our Farfalle on violet aubergine cream, Colonnata lard and cherry tomatoes
- “Vortici” di Gragnano con salsa ai funghi, pollastra mantecata al timo e prezzemolo** 30
“Tourbillons” de pâte Gragnano avec sauce aux champignons, poularde mijotée au thym et persil
Gragnano-Pasta “Wirbel” mit Pilzsauce, Hühnerpüree mit Thymian und Petersilie
Gragnano “vortices” with mushroom sauce, chicken purée with thyme and parsley

Pesce

- Tonno leggermente scottato con pane e pomodoro, cremoso di pâtisson, semisfere di olive Kalamata** 57
Thon sauté avec pain et tomate, crémeux de pâtisson, demi-sphères d'olives Kalamata
Sautierter Thunfisch an Brot und Tomaten, Pâtisson- Zucchini-creme, Halbkugeln von Kalamata Oliven
Sautéed tuna with bread and tomatoes, pâtisson courgette cream, hemispheres of Kalamata olives
- Medaglione di dentice con essenza di mare, verdure grigliate, timo limone e plancton** 57
Médaille de vivaneau avec senteur de la mer, légumes grillés, thym citron et plancton
Zahnbrassenmedaille an Meereseextrakt mit gegrilltem Gemüse, Zitronenthymian und Plankton
Common dentex medallion with sea extract, grilled vegetables, lemon thyme and plankton
- Filettini di San Pietro con patate Okinawa, spugna al tè Matcha, delizie estive e salsa al basilico Thai** 56
Filets de St. Pierre, pommes de terre Okinawa, éponge au thé Matcha, délices estivales, sauce au basilic thaï
Petersfischfilets, Okinawa Kartoffeln, Matcha-Tee-Schwamm, sommerliche Delizien, Thai-Basilikum-Sauce
John Dory fillets with Okinawa potatoes, Matcha tea sponge, summer delicacies and Thai basil sauce
- Scaloppina di salmone affumicato ai trucioli di legno di Whisky, capesante alle erbe e cetrioli** 53
Escalope de saumon fumé aux copeaux de bois de Whisky, coquilles St. Jacques aux herbes, concombres
Geräucherte Lachstranche an Whisky-Holzspänen, Jakobsmuscheln an Kräutern und Gurken
Smoked salmon escalope with Whisky wood scales, scallops with herbs and cucumber

I nostri pesci provengono da: Svizzera, Italia, Francia, Scozia.

Carne

- Tagliata di Fassone ai ferri, rucola, fagiolini allo scalogno, croccante di prosciutto del Mendrisiotto** 58
Tagliata de bœuf Fassone grillée, roquette, haricots à l'échalote et croquant au jambon du Mendrisiotto
Gegrillte Fassone-Rindstagliata, Rucola, Bohnen mit Schalotten, Mendrisio-Schinken-Krokant
Grilled Fassone beef tagliata, rocket, beans with shallots and Mendrisio ham brittle
- Costoletta di vitello della Valle di Simmen, fantasia di melanzane, pomodoro giallo alla maggiorana** 58
Côtelette de veau de la Vallée du Simmen, fantaisie d'aubergines et tomate jaune à la marjolaine
Kotelett vom Simmentaler Kalb, Auberginen-Fantasie und gelbe Tomate an Majoran
Simmen Valley veal chop, aubergine fantasy and yellow tomato with marjoram
- Petto di piccione, pak choi e cuscus al curry rosso, salsa all'ananas e giardino croccante** 56
Filet de pigeon, pak choi et couscous au curry rouge, sauce à l'ananas et jardin de légumes croquants
Taubenbrust, Pak Choi und Couscous mit rotem Curry, Ananassauce und knuspriges Gemüse
Pigeon breast, pak choi and couscous with red curry, pineapple sauce and crispy vegetables
- Lombata di LUMA Pork su cremoso di riso al rosmarino, insalata di foglie di senape, pickles di carote** 55
Longe de LUMA Pork sur crémeux de riz au romarin, salade de feuilles de moutarde et pickles de carottes
LUMA Pork-Lende auf cremigem Reis an Rosmarin, Senfblätter-Salat und Karottenpickles
LUMA Pork loin with creamy rosemary rice, mustard leaf salad and carrot pickles

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Italia e Francia.

Dessert

- Tortino alla crema di mandorla, bacche estive e gelato al cioccolato bianco e lime** 23
Tartelette à la crème d’amande, fruits rouges et sorbet au chocolat blanc et citron vert
Mandelcreme-Törtchen, Sommerbeeren und weisses Schokoladeneis an Limette
Almond cream tartlet, summer berries and white chocolate ice cream with lime
- Pesca sciropata al Moscato d’Asti, spuma al gianduia e croccanti fogli di pasta fillo** 22
Pêche dans son sirop au Moscato d’Asti, mousse au gianduja et feuilles de pâte phyllo croquantes
Eingelegter Pfirsich an Moscato d’Asti, Gianduja-Mousse und knusprige Phyllo-Teigblätter
Peach in syrup with Moscato d’Asti, gianduia mousse and crispy phyllo pastry leaves
- Zuppa al latte di cocco, ghiacciata di ciliegie e fiocchi di cacao** 22
Soupe au lait de noix de coco, parfait de cerises et flocons de cacao
Kokosnuss-Suppe, Kirsch-Halbgefrorenes und Kakaoflocken
Coconut soup, cherry parfait and cacao flakes
- La Sacher 2.0 – un’interpretazione della Sachertorte** 22
Sacher 2.0. – une interprétation de la tarte Sacher
Sacher 2.0 - eine Interpretation der Sachertorte
Sacher 2.0 – an interpretation of the Sachertorte
- Assortimento di formaggi** 22
Assortiment de fromages
Käseauswahl
Cheese selection