

Lieber Gast,

Wir kreieren eine aus marktfrischen und erlesenen Zutaten unverwechselbare, mit regionalen Akzenten versehene Küche. Im Mittelpunkt steht das hochwertige Produkt von regionalen Lieferanten, welches unverfälscht und mit Leidenschaft zum Handwerk zubereitet wird.

Immer mit grossem Respekt vor dem Eigengeschmack, den ausgesuchten Kräutern und Gewürzen, bereiten wir sämtliche Gerichte zu. Freuen Sie sich auf eine geschmacksvolle Balance von Heimat und Ferne.

Unser professionelles Serviceteam serviert Ihnen diese Gaumengenüsse mit viel Liebe und empfiehlt Ihnen dazu den passenden Wein – ob aus der Region Spiez oder anderen europäischen Provenienzen.

„Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.“



Einen guten Appetit wünschen

Patrick Jäger, Direktor

Martin Strehle, Küchenchef

VORSPEISE

GERÄUCHERTES SCHWEIZER FELCHENFILET Kohlrabi Johannisbeeren Zwiebel Meerrettich Mandel-Zitronen-Mayonnaise <i>Smoked Swiss fillet of whitefish Kohlrabi currants onion horseradish almond and lemon mayonnaise</i>	25
BURRATA AUS SCHANGNAU Radieschenpesto schwarze Nuss Ciabatta <i>Burrata from Schangnau Radish pesto black walnut ciabatta</i>	21
GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+} Geröstete Kerne frische Kräuter <i>Plucked lettuce leaves ^{V+} Roasted seeds fresh herbs</i>	12
GEMISCHTER SALAT ^V Blattsalate Gemüsesalate geröstete Kerne <i>MIXED SALAD ^V Lettuce vegetable salad roasted seeds</i>	18

SUPPE | ZWISCHENGANG

SPIEZER WISSWYSUPPE ^(V)

16

Walnuss | Apfel

*White wine soup ^(V)
walnut | apple*

WALDPILZ-RISOTTO

29/37

Radieschen | Grapefruit | karamellisierte Pistazien | Petersilie

*Wild mushroom risotto
Radishes | grapefruit | caramelised pistachios | parsley*

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

29/37

Gorgonzola | Walnuss | fermentierter Rhabarber

*Spinach-ricotta-ravioli
Gorgonzola | walnut | fermented rhubarb*

HAUPTGERICHTE

EDEN VITAL BOWL

Bunter Gemüsesalat | geröstete Kerne | Früchte

Eden bowl vital

Lettuce | vegetable salad | roasted seeds

Wahlweise mit | *choice with*

Schweizer Maispouardenbrust | *Swiss corn chicken breast*

32

Geräuchertes Felchen | *smoked whitefish*

32

Hüttenkäse ^v | *cottage cheese ^v*

26

Dressing: Mandarine-Yuzu ^v | Französisch ^v | Italienisch ^{v+}

Dressing: mandarin-yuzu ^v | french ^v | italian ^{v+}

SAUTIERTER ALPENLACHS

46

Beurre blanc | Zitronenrisotto | Sommergemüse

Sautéed Alpine salmon

Beurre blanc | lemon risotto | summer vegetables

ENTRECOTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND

54

Yuzu-Ponzu-Jus | Erbsenpüree | junge Karotte | Kirschtomaten | Dörraprikose

Entrecote of Swiss pasture-fed beef

Yuzu ponzu jus | pea puree | young carrot | cherry tomatoes | dried apricot

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB

49

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Escalope Viennese from Swiss veal

Potato salad | cranberries | lemon

LUMA BEEF BURGER

39

BBQ Sauce | Bergkäse | Speck | Zwiebelmarmelade | gepickelte Gurke | Pommes Frites

Luma Beef Burger

BBQ sauce | Mountain cheese | bacon | onion marmalade | pickled cucumber | French fries

KÄSE | DESSERT

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL [∨] 18
Panforte | Honig
*Cheese selection
panforte | honey*

MARINIERTE ERDBEEREN ^{∨+} 18
Passionsfrucht | Pistazieneis | Knusperchips
*MARINATED STRAWBERRIES [∨]
Passion fruit | pistachio ice cream | crispy crisps*

TARTE AU CITRON [∨] 18
Sauerrahmeis | Baiser
*Lemon pie [∨]
Sour cream ice cream | meringue*

GLACE- & SORBET-SORTEN VON GLACENHEIT pro Kugel 5 | mit Rahm +1.
Glace- & sorbet-sorts from Glacenment per scoop 5 | with cream + 1

GLACES
Vanille | Schokolade | Joghurthimbeere | Mocca | Haselnuss
Vanilla | Chocolate | Yoghurt Raspberry | Mocha | Hazelnut

SORBETS ^{∨+}
Zitrone | Erdbeere
Lemon | Strawberry

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
und Herkunft unserer Produkte.

*Our staff will be happy to advise you
about food allergies and the origin of our products.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. | All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT