

SEAFOOD-TERRINE
Pulpo | Eden-Shrimps | Schneekrabbe | Kumquat |
Tarragon-Joghurt

*Seafood terrine
Pulpo | eden Shrimp | snow crab | kumquat |
Tarragon yoghurt*

Petite Arvine
Charles Bonvin, Valais AOC
Petite Arvine

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE
Pioppino aus Thun | Shiso

*Lemongrass and coconut soup
Pioppino from Thun | shiso*

Dhroner Riesling feinherb
Weingut Molitor Rosenkreuz
Riesling

KARTOFFEL-ESPUMA
Honig-Senf-Ei | Oona Kaviar Osietra | Apfel

*Potato mousse
Honey-mustard egg | oona osietra caviar | apple*

Rosé Champagner Reserve Exclusive
Nicolas Feuillatte
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier

FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS RIND
Karamellisierte Zwiebel | Blumenkohl | Cashew-
Quinoa-Crunch

*"Flat Iron" Swiss Black Angus Beef
Caramelized onion | cauliflower | quinoa crisp
with cashew nuts*

Cornalin du Valais
Julius Valais, Salgesch, Valais AOC
Cornalin

RIO HUIMBI-SCHOKOLADENMOUSSE
Kampotpeffer | Mango

*Rio Huimbi-Chocolate Mousse
Kampot pepper | mango*

Chateau Rieussec
1er Grand Cru Classé
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

5 Gänge | 5 courses CHF 125
4 Gänge | 4 courses CHF 109
3 Gänge | 3 courses CHF 89

5 Gläser | 5 glasses CHF 56
4 Gläser | 4 glasses CHF 46
3 Gläser | 3 glasses CHF 36

SEAFOOD-TERRINE	29
Pulpo Eden-Shrimps Schneekrabbe Kumquat Tarragon-Joghurt	
<i>Seafood terrine</i>	
<i>Pulpo eden shrimp snow crab kumquat tarragon yoghurt</i>	
GEFLÄMMTE RINDSSCHULTER VOM SWISS BLACK ANGUS RIND	26
Soybeans Kimchi Miso-Granola	
<i>Black angus beef shoulder flamed</i>	
<i>Soy marinade kimchi miso granola</i>	
GERÄUCHERTE FORELLE AUS RUBIGEN	25
Panelle Zwiebelmarmelade Meerrettich Mandel	
<i>Smoked trout from Rubigen</i>	
<i>Panelle onion jam horseradish almond</i>	
GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+}	12
Geröstete Kerne Frische Kräuter	
<i>Leaf lettuce</i>	
<i>Roasted seeds fresh herbs</i>	
GEMISCHTER SALAT ^V	18
Blattsalate Gemüsesalate geröstete Kerne	
<i>Mixed salad</i>	
<i>Lettuce vegetable salad toasted seeds</i>	
NÜSSLISALAT	18
Ei Coppa Croutons	
<i>Lamb's lettuce salad</i>	
<i>Egg coppa croutons</i>	

EDEN VITAL BOWL

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

Vital Eden Bowl

Lettuce | vegetable salad | toasted seeds

Wahlweise mit | *Optionally with:*

Schweizer Maispouardenbrust | *swiss corn hen breast*

32

Geräucherter Forelle | *smoked trout*

32

Hüttenkäse ^v | *cottage cheese* ^v

26

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

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

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE ^v

14

Pioppino aus Thun | Shiso

Lemongrass and coconut Soup

Pioppino from Thun | shiso

SPIEZER WISSWYSUPPE ^v

16

Walnuss | Apfel

Spiez white wine soup

Nut | apple

TAGESSUPPE AUS UNSEREM VERWÖHNMENU

16

Soup of the day from our menu

ZITRONEN-RISOTTO ^v

26/34

Kalamata-Oliven | Athina-Schafkäse | Traube

Lemon risotto

Kalamata olives | athina sheep's cheese | grape

FREGOLA SARDA ^v Pioppino aus Thun Birne Pak-Choi <i>Fregola Sarda</i> <i>Pioppino from Thun pear bok choy</i>	26/34
KARTOFFEL-MOHN-GNOCCHI ^v Beurre blanc Wirsing Grapefruit schwarzer Trüffel Walnuss <i>Potato and poppy gnocchi</i> <i>Beurre blanc kale grapefruit black truffle nut</i>	28/36
FILET UND BÄCKCHEN VOM KABELJAU Anise-Juice Fenchel mit Orange Zitronenrisotto <i>Cod fillet and cheeks</i> <i>Anise juice fennel with orange lemon risotto</i>	44
SCHWEIZER ALPENLACHS Butter-White Rahmsauerkraut Salzkartoffel <i>Salmon from the Swiss Alps</i> <i>Beurre blanc cream sauerkraut steamed potatoes</i>	46
FISCHGERICHT DES TAGES AUS UNSEREM VERWÖHNMENU <i>Fish dish of the day from our menu</i>	44
FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS RIND Karamellierte Zwiebel Blumenkohl Cashew-Quinoa-Crunch <i>"Flat Iron" Swiss Black Angus Beef</i> <i>Caramelized onion cauliflower quinoa crisp with cashew nuts</i>	54

CHÂTEAUBRIAND (ab zwei Personen) 74 p. P.
Marktgemüse | Café de Paris | Juice | Risotto | Salzkartoffeln

Chateaubriand (from two people)
Market vegetables | Café de Paris | juice | risotto | steamed potatoes

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB 48
Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Swiss veal cutlet
Potato salad | lingonberries | lemon

FLEISCHGERICHT DES TAGES AUS UNSEREM VERWÖHNMENU 48

Meat dish of the day from our menu

LUMA BEEF BURGER 32
BBQ Sauce | Käse | Speck | Zwiebelmarmelade | Pommes Frites

Luma Beef Burger
Barbecue sauce | cheese | bacon | onion jam | french fries

GEFÜLLTES CHIABATTA

Stuffed Chiabatta

Wahlweise mit | *optionally with:*

Erdnusscreme | Freiland-Chicken | Ananas | Rucola 18
Peanut cream | free-range chicken | pineapple | rocket

Hummus | Granatapfel | Athina-Schafkäse | Rucola^v 17
Hummus | granada | athina sheep's cheese | rocket

KÄSEAUSSWAHL VON JUMI AUS VECHIGEN ^v 18
Panforte | Chutney

*Selection of cheeses
Panforte | chutney*

GEWÜRZBIRNE ^v 16
Pistazieneis | Knusperchips

*Pear with spices
Pistachio ice cream | crispy chips*

TOPFENKNÖDEL ^v 18
Haselnuss | eingemachte Blaubeeren

*Quanelles of cottage cheese
Hazelnut | canned blueberries*

OLIVENÖL-PARFAIT ^v 18
Zitrusfrüchte | Italianisches Baiser

*Olive oil parfait
Citrus | italian meringue*

ICE CREAM & SORBETSORTEN VON GLACENHEIT Kugel 5.00
Rahm 1.00

GLACES ^v
Vanilla | Schokolade | Joghurthimbeere | Mocca | Haselnuss

SORBETS ^{v+}
Zitrone | Erdbeere

*Glacenment ice creams
Vanilla | chocolate | raspberry yoghurt | mocca | hazelnut*

*per ball 5.00
with cream + 1.00*

*Sorbets ^{v+}
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