

SEAFOOD-TERRINE

Pulpo | Eden-Shrimps | Schneekrabbe | Kumquat | Estragon-Joghurt

*Terrine de fruits de mer
Pulpo | crevettes d'Eden | crabe des neiges |
Kumquat | yaourt à l'estragon*

Petite Arvine
Charles Bonvin, Valais AOC
Petite Arvine

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE

Pioppino aus Thun | Shiso

*Soupe à la citronnelle et à la noix de coco
Pioppino de Thoun | shiso*

Dhroner Riesling feinherb
Weingut Molitor Rosenkreuz
Riesling

KARTOFFEL-ESPUMA

Honig-Senf-Ei | Oona Kaviar Osietra | Apfel

*Mousse de pomme de terre
Œuf miel-moutarde | caviar oona osietra | pomme*

Rosé Champagne Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier

FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS RIND

Karamellierte Zwiebel | Blumenkohl | Cashew-
Quinoa-Crunch

*« Flat Iron » du bœuf angus noir suisse
Oignon caramélisé | chou-fleur | croustillant de
quinoa aux noix de cajou*

Cornalin du Valais
Julius Valais, Salgesch, Valais AOC
Cornalin

RIO HUIMBI-SCHOKOLADENMOUSSE

Kampotpfeffer | Mango

*Rio Huimbi-mousse au chocolat
Poivre de Kampot | mangue*

Château Rieussec
1^{er} Grand Cru Classé
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

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

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

SEAFOOD-TERRINE Pulpo Eden-Shrimps Schneekrabbe Kumquat Estragon-Joghurt <i>Terrine de fruits de mer</i> <i>Pulpo crevettes d'Eden crabe des neiges kumquat yaourt à l'estragon</i>	29
GEFLÄMMTE RINDSSCHULTER VOM SWISS BLACK ANGUS RIND Sojamarinade Kimchi Miso-Granola <i>Épaule de bœuf black angus flambée</i> <i>Marinade au soja kimchi granola au miso</i>	26
GERÄUCHERTE FORELLE AUS RUBIGEN Panelle Zwiebelmarmelade Meerrettich Mandel <i>Truite fumée de Rubigen</i> <i>Panelle confiture d'oignons raifort amande</i>	25
GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+} Geröstete Kerne frische Kräuter <i>Laitue effeuillée</i> <i>Graines grillées herbes fraîches</i>	12
GEMISCHTER SALAT ^V Blattsalate Gemüsesalate geröstete Kerne <i>Salade mêlée</i> <i>Laitue salade de légumes pépins grillés</i>	18
NÜSSLISALAT Ei Coppa Croûtons <i>Salade de mâche</i> <i>Œuf coppa croûtons</i>	18

EDEN VITAL BOWL

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

Eden bowl vital

Laitue | salade de légumes | pépins grillés

Wahlweise mit | *au choix avec* :

Schweizer Maispouardenbrust | *poitrine de poularde de maïs suisse* 32

Geräucherter Forelle | *truite fumée* 32

Hüttenkäse^v | *fromage cottage^v* 26

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

Sauce: mandarine-yuzu^v | française^v | italienne^{v+}

ZITRONENGRAS-KOKOS-SUPPE^v

14

Pioppino aus Thun | Shiso

Soupe à la citronnelle et à la noix de coco

Pioppino de Thoun | shiso

SPIEZER WISSWYSUPPE^v

16

Walnuss | Apfel

Soupe au vin blanc de Spiez

Noix | pomme

TAGESSUPPE AUS UNSEREM VERWÖHNMENU

16

Soupe du jour de notre menu

ZITRONEN-RISOTTO^v

26/34

Kalamata-Oliven | Athina-Schafkäse | Traube

Risotto au citron

Olives de Kalamata | fromage de brebis Athina | raisin

FREGOLA SARDA ^V Pioppino aus Thun Birne Pak-Choi <i>Fregola Sarda</i> <i>Pioppino de Tohune poire pak-choï</i>	26/34
KARTOFFEL-MOHN-GNOCCHI ^V Beurre blanc Wirsing Grapefruit schwarzer Trüffel Walnuss <i>Gnocchi de pommes de terre et de pavoti</i> <i>Beurre blanc chou frisé pamplemousse truffe noire noix</i>	28/36
FILET UND BÄCKCHEN VOM KABELJAU Anis-Jus Fenchel mit Orange Zitronenrisotto <i>Filet et joues de cabillaud</i> <i>Jus d'anis fenouil à l'orange risotto au citron</i>	44
SCHWEIZER ALPENLACHS Beurre-Blanc Rahmsauerkraut Salzkartoffel <i>Saumon des alpes suisses</i> <i>Beurre blanc Choucroute à la crème Pommes de terre vapeur</i>	46
FISCHGERICHT DES TAGES AUS UNSEREM VERWÖHNMENU <i>Plat de poisson du jour de notre menu</i>	44
FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS RIND Karamellierte Zwiebel Blumenkohl Cashew-Quinoa-Crunch <i>«Flat Iron» du bœuf angus noir suisse</i> <i>Oignon caramélisé chou-fleur croustillant de quinoa aux noix de cajou</i>	54

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

Chateaubriand (à partir de deux personnes)
Légumes du marché | café de Paris | jus | risotto | pommes de terre vapeur

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB 48
Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

Escalope Viennoise de veau suisse
Salade de pommes de terre | airelles | citron

FLEISCHGERICHT DES TAGES AUS UNSEREM VERWÖHNMENU 48

Plat de viande du jour de notre menu

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

Luma Beef Burger
Sauce barbecue | fromage | lard | confiture d'oignons | pommes frites

GEFÜLLTES CHIABATTA
Chiabatta farcie

Wahlweise mit | *au choix avec* :

Erdnusscreme | Freiland-Poulet | Ananas | Rucola 18
Crème de cacahuètes | poulet fermier | ananas | roquette

Hummus | Granatapfel | Athina-Schafkäse | Rucola^V 17
Houmous | grenade | fromage de brebis Athina | roquette

KÄSEAUSSWAHL VON JUMI AUS VECHIGEN ^v 18
Panforte | Chutney

*Sélection de fromages
Panforte | chutney*

GEWÜRZBIRNE ^v 16
Pistazieneis | Knusperchips

*Poire aux épices
Glace à la pistache | chips croustillantes*

TOPFENKNÖDEL ^v 18
Haselnuss | eingemachte Blaubeeren

*Quenelles de fromage blanc
Noisette | myrtilles en conserve*

Olivenöl-Parfait^v 18
Zitrusfrüchte | italienisches Baiser

*Parfait à l'huile d'olive
Agrumes | meringue italienne*

GLACE- & SORBETSORTEN VON GLACENHEIT Kugel 5.00
Rahm 1.00

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

SORBETS ^{v+}
Zitrone | Erdbeere

*Glacés de Glacenment
Vanille | chocolat | yaourt framboises | mocca | noisette*

*par boule 5.00
avec crème + 1.00*

*Sorbets^{v+}
Citron | fraise*

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

*Notre personnel sera heureux de vous conseiller
au sujet des allergies alimentaires et de l'origine de nos produits.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. | Tous les prix en francs suisses (CHF) TVA comprise