



APÉRO

PASTRAMI SANDWICH-WÜRFEL

FRITTIERTE ESSIGGURKE
Knoblauchdip

VORSPEISEN

PFIRSICH BURRATA
Burrata, Pfirsich, Pekannüsse, Minzdressing

ROOFTOP SALAT
Miso-Dressing, Zitrusfruchtfilet, Cashewkerne

GEFÜLLTE AUBERGINE VOM GRILL
Aubergine, Tomaten, Knoblauch, Joghurt dip

LOADED FRIES

ROOFTOP LOADED FRIES
Pulled Beef, Jalapeños, Schlossberger Käsesauce, Tomaten-Concassée, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln

VEGAN LOADED FRIES
Chili Sin Carne, Jalapeños, vegane Käsesauce, Tomaten-Concassée, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln

MEAT & GREET

ALABAMA WHITE CHICKEN

BEEF BRISKET

PATA NEGRA SECRETO «BELLOTA»

**GRUPPEN-
MENÜ 1**
CHF 79 P.P.

*Für Vegetarierinnen und Veganer servieren
wir zum Hauptgang ein Tellergericht:*

VEGANES PLANTED STEAK VOM GRILL

GLASIERTER RETTICH
Jalapeño, Soisson-Bohnen, Nori, Thymian

BEILAGEN

ROOFTOP FRIES
Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Rooftopgewürz

SPITZPAPRIKA
Eier, Parmesan

OFENFENCHEL
Zitrusjoghurt

FOCACCIA
Cherrytomaten, Rosmarin

SAUCEN

HAUSGEMACHTER KETCHUP

MANGO-HABANERO

DIJON-SENF MAYO

CHIMICHURRY

DESSERTS

KLEINES DESSERTBUFFET
Auswahl an Desserts in der Tischmitte

Allergien oder Unverträglichkeiten?
Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft.

Backwaren: CH | Rind: CH | Schwein: ESP | Forelle: CH | Poulet: CH

Vegetarisch Vegan Vegan auf Anfrage
 Glutenfrei Regional



LUMIA