



Allergien oder Unverträglichkeiten? Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft.



GRUPPEN-MENU 1
CHF 79 P.P.


APÉRO

PASTRAMI SANDWICH-WÜRFEL

FRITTIERTE ESSIGGURKE 
Knoblauchdip

VORSPEISEN


PFIRSICH BURRATA  
Burrata, Pfirsich, Pekannüsse, Minzdressing

GEFÜLLTE AUBERGINE 
VOM GRILL
Aubergine, Tomaten, Knoblauch, Joghurdip


ROOFTOP SALAT 
Miso-Dressing, Zitrusfruchtfilet, Cashewkerne

VORSPEISEN

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

HAUPTGÄNGE

ALABAMA WHITE CHICKEN 

BEEF BRISKET 

PATA NEGRA SECRETO «BELLOTA»

VEGANES PLANTED STEAK VOM GRILL 

GLASIERTER RETTICH 

Jalapeño, Soisson-Bohnen, Nori, Thymian

BEILAGEN

ROOFTOP FRIES  
Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Rooftopgewürz

OFENFENCHEL  
Zitrusjoghurt

SPITZPAPRIKA  
Eier, Parmesan

FOCACCIA  
Cherrytomaten, Rosmarin

SAUCEN

HAUSGEMACHTER KETCHUP 

DIJON-SENF MAYO 


MANGO-HABANERO 

CHIMICHURRY 

DESSERT

KLEINES DESSERTBUFFET

Auswahl an Desserts in der Tischmitte

 Vegetarisch  Vegan  Vegan auf Anfrage  Glutenfrei  Regional

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



LUMA