



Allergien oder Unverträglichkeiten? Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft.

GRUPPEN-MENU 2
CHF 98 P.P.

APÉRO

FLEISCH- UND KÄSE-SPEZIALITÄTEN VON JUMI 🍄

Feigensenf, Portweingelée, eingelegtes Gemüse, Nussbutter, Mockenbrot

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, Joghurtdip

KALBSTATAR

Parmesan-Waffeln, Schnittlauch-mayo, Radieschen, Kapern

HAUPTGÄNGE

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

ALABAMA WHITE CHICKEN 🍄

BEEF BRISKET 🍄

SWISS BLACK ANGUS RINDS BAVETTE 🍄

ROOFTOP BURGER 🍄

VEGANES PLANTED STEAK VOM GRILL 🌿

GLASIERTER RETTICH 🌿

Jalapeño, Soisson-Bohnen, Nori, Thymian

BEILAGEN

ROOFTOP FRIES 🌿🌿

Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Rooftopgewürz

SPITZPAPRIKA 🌿🍄

Eier, Parmesan

MAISKOLBEN VOM GRILL 🌿🌿🍄

rezepte Käsesauce

OFENFENCHEL 🌿🍄

Zitrusjoghurt

FOCACCIA 🌿🍄

Cherrytomaten, Rosmarin

SAUCEN

HAUSGEMACHTER KETCHUP 🌿

MANGO-HABANERO 🌿

DIJON-SENF MAYO 🌿

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