



APÉRO

APÉROPLATTE AB 2 PERSONEN24PP

Auswahl an Fleisch- und Käse-Spezialitäten von Jumi, Feigensenf, Portweingelée, eingelegtes Gemüse, Nussbutter, Mockenbrot

KÄSEPLATTE VON JUMI AB 2 PERSONEN24PP

Auswahl an Käse-Spezialitäten von Jumi, Feigensenf, Portweingelée, eingelegtes Gemüse, Nussbutter, Mockenbrot

PASTRAMI SANDWICH16

Pastrami, Sauerkraut, Mockenbrot, Greyerzerkäse, Senf

FRITTIERTE ESSIGGURKE9

Essiggurken, Knoblauchdip

VORSPEISEN

VICHYSOISE15

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Eigelb

ROOFTOP SALAT16

Miso-Dressing, Zitrusfruchtfilet, Cashewkerne

KALBSTATAR 70G | 140G28 / 42

Parmesan-Waffeln, Schnittlauchmayo, Radieschen, Kapern

GEFÜLLTE AUBERGINE VOM GRILL16

Aubergine, Tomaten, Knoblauch, Joghurtdip

PFIRSICH BURRATA19

Burrata, Pfirsich, Pekannüsse, Minzdressing

LOADED FRIES

ROOFTOP LOADED FRIES24

Pulled Beef, Jalapeños, Schlossberger Käsesauce, Tomaten-Concassée, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln

VEGAN LOADED FRIES21

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

BURGERS

ROOFTOP BURGER³36

Brioche Toastwürfel, Rindsburger, Speck-Zwiebel-Confit, Schnittlauch-mayo, karamellierte Zwiebeln, Ei, Schlossberger Käsesauce

VEGAN BURGER28

Sauerteigbrot, Luya Burger Patty, hausgemachter Ketchup, Schnittlauch-mayo, karamellierte Zwiebeln, Lattich, Tomaten

MEAT & GREET

GRILLED WITH LUMA®

TOMAHAWK 900G180

Selected Swiss Beef

ZUM TEILEN MIT BIS ZU DREI PERSONEN...

...ABER SCHMECKT AUCH ALLEIN



Dieses Gericht benötigt **mindestens 45 Minuten** zur Zubereitung. Wir versichern Ihnen, dass sich das Warten lohnt!

PORK SECRETO 160G | 240G32 / 45

Pata Negra «Bellota»

RINDS BAVETTE 160G | 240G41 / 54

Swiss Black Angus

ALABAMA WHITE CHICKEN 250G38

Hähnchen aus dem Smoker mit Alabama White Sauce

BRISKET 220G35

Brust vom Rind aus dem Smoker

FORELLE VOM GRILL 300G44

Forelle aus Rubigen mit Zitrone, Kräuter

PLANTED STEAK 140G32

Das alternative Steak vom Grill

GLASIERTER RETTICH29

Jalapeño, Soisson-Bohnen, Nori, Thymian



Vegetarisch

 Vegetarisch auf Anfrage

 Vegan

 Vegan auf Anfrage

 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Regional

BEILAGEN

Bei jedem Hauptgang ist eine Beilage im Preis inklusive!

ROOFTOP FRIES

Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Rooftopgewürz

OFENKARTOFFELN

Sauerrahmdip

SPITZPAPRIKA

Peperoni, Eier, Parmesan

OFENFENCHEL

Zitrusjoghurt

MAISKOLBEN VOM GRILL

Rezente Käsesauce

FOCACCIA

Cherrytomaten, Rosmarin

DESSERTS

ERDBEERTRAUM

Erdbeere, Keks, Mascarpone

KURSAAL BANANEN SPLIT

Banane, Schokolade, Vanille, Mandel

PISTAZIE & BRIOCHE

Pistazie, Brioche, weisse Schokolade, Sauerrahm

FRISCH & FRUCHTIG

Passionsfrucht, Gurke, Joghurt, Limette

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleglace mit Espresso

DIVERSE GLACESORTEN

Von der Eiswerkstatt

SAUCEN

HAUSGEMACHTER KETCHUP

Fruchtige Tomaten treffen auf feine Gewürze – ein harmonischer Ketchup, der nicht nur Fries, sondern auch Grillgerichte auf ein neues Level hebt.

MANGO-HABANERO

Süsse Mango trifft auf feurige Habanero – eine fruchtig-scharfe Kombination, die jedes Gericht zum Strahlen bringt.

DIJON-SENF MAYO

Senfig, cremig, mit feiner Schärfe – perfekt für Senfliebhaber, die ihre Grillgerichte mit einem Kick geniessen wollen.

CHIMICHURRY

Frische Kräuter, Knoblauch und eine angenehme Säure – diese argentinische Sauce ist die perfekte Wahl für Fleisch, Fisch oder gegrilltes Gemüse.

ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?
UNSER TEAM GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT.

BEWERTEN SIE UNS



TRIPADVISOR



GOOGLE

FOLGEN SIE UNS

 ROOFTOP-GRILL.CH

 ROOFTOPBERN

 ROOFTOPBERN



LUMA

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive MWST.

 Vegetarisch

 Vegetarisch auf Anfrage

 Vegan

 Vegan auf Anfrage

 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Regional