



# Herzlich Willkommen im Restaurant Luce

## Welcome to Restaurant Luce

### Saisonale Empfehlung

Seasonal recommendation

### Vorspeisen

#### Starters

**Kürbiscremesuppe** <sup>1, 2, 7, V</sup> 14.00

**Focaccia | Kürbiskerne | Kresse**

Pumpkin cream soup

Focaccia | Pumpkin seeds | Cress

**Herbstsalat** <sup>10, GF, DF, PB</sup> 15.00

**Senfdressing | Feigen | Fenchel | Mandeln**

Autumn salad

Mustard dressing | Figs | Fennel | Almonds

### Hauptgänge

#### Main courses

**Hirschentrecôte** <sup>1, 2, 7, 9, 12</sup> 52.00

**Laugenknödel | Pastinake | Holunderbeeren**

Venison entrecôte

Lye dumplings | Parsnip | Elderberries

**Geschmortes Wildschweinbäggli** <sup>7, 9, 12, GF</sup> 38.00

**Polenta | Rosenkohl | Gremolata**

Braised wild boar cheeks

Polenta | Brussels sprouts | Gremolata

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.

All prices in CHF incl. The statutory VAT

## Vorspeisen

### Starters

**Caesar Salad** <sup>1, 7, 10</sup> 18.00

**Lattich | Parmesan | Croutons | Speck**

Caesar Salad

Lettuce | Parmesan | Croutons | Bacon

**Mit Poulet** / *with chicken* + 9.00

**Mit Krevetten** / *With prawns* + 15.00

**Bunte Randen** <sup>8, V, GF, DF</sup> 19.00

**Ziegenkäse | Haselnüsse | Nüsslisalat**

Colourful beetroot

Goat cheese | Hazelnuts | Lamb's lettuce

**Schweizer Rindstatar** <sup>1, 7</sup> 26.00

**Parmesancreme | Rote Zwiebeln | Crostino | Balsamico**

Swiss beef tartare

Parmesan cream | Red onions | Crostino | Balsamic vinegar

**Ergänzen Sie Ihr Gericht mit Ihrem Wunsch-Topping**

Add the topping of your choice to your dish

**Mit Poulet** +9.00

**Mit Krevetten** + 15.00

*With chicken*

*With prawns*

## Suppe

### Soup

**Tomatencremesuppe mit Kräuteröl** <sup>7, GF, V</sup> 14.00

Tomato cream soup with herb oil

**Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.**

All prices in CHF incl. The statutory VAT

## Hauptgänge

### Main courses

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Flammkuchen</b> <sup>1, 7</sup>                                         | 20.00 |
| <b>Crème fraîche   Speck   Zwiebeln</b>                                    |       |
| Tarte flambée                                                              |       |
| Crème fraîche   Bacon   Onions                                             |       |
| <b>Rigatoni</b> <sup>1, 7, 9</sup>                                         | 35.00 |
| <b>Rindsragout   Pilz Trifolati   Belper Knolle</b>                        |       |
| Rigatoni noodles                                                           |       |
| Beef stew   Mushroom trifolati   Cheese «Belper Knolle»                    |       |
| <b>Schweizer Rindstatar</b> <sup>1, 7</sup>                                | 37.00 |
| <b>Parmesancreme   Rote Zwiebeln   Crostino   Balsamico</b>                |       |
| Swiss beef tartare                                                         |       |
| Parmesan cream   Red onions   Crostino   Balsamic vinegar                  |       |
| <b>Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensauce</b> <sup>1, 2, 7</sup>       | 20.00 |
| <b>Cherrytomaten   Parmesan</b>                                            |       |
| Spaghetti with Bolognese or tomato sauce                                   |       |
| Cherry tomatoes   Parmesan cheese                                          |       |
| <b>Rindsentrecôte</b> <sup>7, 12, GF</sup>                                 | 56.00 |
| <b>Kartoffel-Pastinakenmoussseline   Karotten   Pfeffersauce</b>           |       |
| Beef entrecôte                                                             |       |
| Potato parsnip mousseline   Carrots   Pepper sauce                         |       |
| <b>LUCE Beef-Burger</b> <sup>1, 2, 7, 10</sup>                             | 29.00 |
| <b>Brioche Bun   Zwiebeln   Gurken   Trüffelmayonnaise   Pommes Frites</b> |       |
| LUCE Beef burger                                                           |       |
| Brioche bun   Onions   Cucumber   Truffle mayonnaise   French fries        |       |

# Hauptgänge

## Main courses

**Clubsandwich** <sup>1, 2, 7, 10</sup> 30.00

**Pouletbrust | Speck | Tomaten-Gurkensalsa**

**Honig-Senfmayonnaise | Ei | Pommes Frites**

Clubsandwich

Chicken breast | Bacon | Tomato cucumber salsa

Honey-mustard mayonnaise | Egg | French fries

**Kalbsgeschnetzeltes** <sup>1, 2, 7</sup> 46.00

**Trüffelspätzli | Wirsing | Cranberries**

Sliced veal

Truffle spaetzle | Savoy cabbage | Cranberries

**Steinbuttfilet** <sup>7, GF</sup> 52.00

**Bäckerinnenkartoffeln | Spinat | Beurre blanc**

Turbot fillet

Potatoes «boulangère» | Spinach | Beurre blanc

**Auberginen-Cordon bleu** <sup>1, 7, V</sup> 28.00

**Peperoni-Haselnusscreme | Kräuterseitling | Nüsslisalat | Granatapfel**

Eggplant-Cordon bleu

Bell pepper hazelnut cream | King oyster mushroom | Lamb's lettuce | Pomegranate

**Kürbisrisotto** <sup>1, 2, 7, V</sup> 29.00

**Eingelegter Kürbis | Austernpilze | Pecorino | Kürbiskerne**

Pumpkin risotto

Pickled pumpkin | Oyster mushrooms | Pecorino cheese | Pumpkin seeds

**Geniessen Sie hausgemachte Trüffel-Spätzli zusätzlich zu Ihrem Gericht** <sup>1, 2, V</sup> + 8.00

Enjoy homemade truffle spaetzli in addition to your dish

**Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.**

All prices in CHF incl. The statutory VAT

## Dessert

### Dessert

**New York Cheesecake** <sup>1, 2, 7, V</sup> 15.00

**Himbeeren | Mandelcrumble**

New York Cheesecake

Raspberries | Almond crumble

**Schokoladenmousse** <sup>2, 7, GF, V</sup> 14.00

**Pflaumen | Pistazien | Sternanis**

Chocolate mousse

Plums | Pistachios | Star anise

## Käse

### Cheese

**Käseteller** <sup>1, 7, 8, 10, V</sup> 18.00

**Früchtebrot | Feigensenf**

Cheese plate

Fruit bread | Fig mustard

**Glace** **pro Kugel / per scoop** 4.00

### Ice cream

**Glace (Vanille | Schokolade | Erdbeere | Pistazie | Kokosnuss)** <sup>7, 8, V, GF</sup>

Ice cream (Vanilla | Chocolate | Strawberry | Pistachio | Coconut)

**Sorbet (Mango-Passionsfrucht | Zitrone)** <sup>GF, DF, PB, V</sup>

Sorbet (mango passion fruit | lemon)

**Mit Schlagrahm | With whipped cream** <sup>7</sup> + 1.50

**Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.**

All prices in CHF incl. The statutory VAT

# ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?

ACHTEN SIE AUF DIE NUMMERIERUNG DER SPEISEN UM  
SICH ÜBER DIE INHALTSSTOFFE ZU INFORMIEREN

## FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES?

LOOK OUT FOR OUR FOOD LABELS  
TO BE ADVISED ON INGREDIENTS.

|                                        |                                |                                        |                              |                                   |                                     |                                |
|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>1</b><br>Gluten<br>Gluten           | <b>2</b><br>EierEggs<br>Eggs   | <b>3</b><br>Krebstiere<br>Crustaceans  | <b>4</b><br>Fisch<br>Fish    | <b>5</b><br>Erdnüsse<br>Peanuts   | <b>6</b><br>Sojabohnen<br>Soya      | <b>7</b><br>Milch<br>Dairy     |
| <b>8</b><br>Nüsse<br>Nuts              | <b>9</b><br>Sellerie<br>Celery | <b>10</b><br>Senf<br>Mustard           | <b>11</b><br>Sesam<br>Sesame | <b>12</b><br>Sulfite<br>Sulfites  | <b>13</b><br>Weichtiere<br>Molluscs | <b>14</b><br>Lupine<br>Lupin   |
| <b>GF</b><br>Glutenfrei<br>Gluten-free |                                | <b>DF</b><br>Laktosefrei<br>Dairy-free |                              | <b>PB</b><br>Vegan<br>Plant-based |                                     | <b>V</b><br>Vegi<br>Vegetarian |

### ALTERNATIVEN AUF ANFRAGE ERHÄLTlich:

- Glutenfreies Brot
- Laktosefreies Joghurt
- Laktosefreie Milch
- Glutenfreier Kuchen

Um Probleme mit Kreuzkontaminationen zu vermeiden, haben wir zusätzliche  
allergenfreundliche Alternativen auf Anfrage erhältlich.

Wenden Sie sich einfach an unser Team und wir helfen Ihnen gerne weiter.

### ALTERNATIVES AVAILABLE ON REQUEST:

- Gluten-free bread
- Lactose-free yoghurt
- Lactose-free milk
- Gluten-free cake

To avoid cross-contamination issues, we have additional  
allergen-friendly alternatives available upon request.  
Simply reach out to our team and we'd be happy to assist you.

**Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.**  
All prices in CHF incl. The statutory VAT