



WEIN EMPFEHLUNG  
WINE RECOMMENDATION

Sauvignon Blanc DAC

*Sauvignon Blanc*

Weingut Wohlmuth

Südsteiermark, Österreich

*Wohlmuth Winery*

*Southern Styria, Austria*

9.00 | dl



Crémant de Limoux Rosé

Chardonnay

Chenin Blanc

Pinot Noir

Luc Pirlet

Languedoc

9.50 | dl

SAISONMENU  
SEASON MENU

Kräutercremesuppe

*Herbal cream soup*

Mostbröckli, Chiliöl

*Cured meat specialty, chili oil*

14.00



Portion Spargel

*Portion of asparagus*

500g, Kräuterkartoffeln,

Kaminrauchschinken, Sauce Hollandaise

500g, *Herb potatoes, smoked ham,*  
*hollandaise sauce*

38.00



French Toast

*French toast*

Brioche, Rhabarberkompott,

Fior di Latte Glace

*Brioche, rhubarb compote,*

*fior di latte ice cream*

16.00



*Menu*

65.00

# SPEISEKARTE MENU

## VORSPEISE STARTER

### Schweizer Rindstatar *Swiss beef tartare*

Kräuter Aioli, eingelegtes Gemüse, Sauerteigbrot  
*herb aioli, pickled vegetables, sourdough bread*

Vorspeise Starter 24.00

Hauptgang *Main course* 35.00



### Kingfisch Ceviche

Sauce Chien, Papayadip, Pappadum  
*chien sauce, papaya dip, pappadum*

21.00



### Luce Salat *Luce salad*

Getrocknete Cherrytomaten, Sbrinz, Pinienkernen

*Dried cherry tomatoes, Sbrinz, pine nuts*

12.00



### Tomatencremesuppe *cream of tomato soup*

mit Kräuteröl *with herbal oil*

14.00



*Save water drink wine, our recommendation:*



*scan me*

## KLASSIKER CLASSICS

### Caesar Salat *Caesar salad*

Lattich, Parmesan, Croûtons, Speck  
*lettuce, parmesan, croutons, bacon*

16.00

mit Poulet *with chicken* + 9.00

mit Krevetten *with prawns* + 15.00



### Luce Cheeseburger

Brioche Bun, Chilimayo, Pommes Frites  
*brioche bun, chili mayo, fries*

28.00



### Clubsandwich

Pouletbrust, Speck, Tomaten Gurken Salsa,  
Kräuter Aioli, Ei, Pommes Frites

*chicken breast, bacon, tomato cucumber salsa,  
herbal aioli, egg, fries*

29.00



### Flammkuchen *Tarte flambée*

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln  
*sour cream, bacon, onions*

20.00

Crème fraîche, Rauchlachs, Lauchzwiebeln  
*sour cream, smoked salmon, spring onions*

23.00



# HAUPTGANG MAIN COURSE

## Rindsentrecôte *Beef entrecôte*

Grillgemüse, Chimichurri  
*Grilled vegetables chimichurri*  
54.00



## Rind Stroganoff *Beef Stroganoff*

mit Tagliatelle *with noodles*  
42.00



## Wolfsbarschfilet *Fillet of seabass*

Wilder Broccoli, Radieschen, Safran  
*Wild broccoli, radishes, saffron*  
45.00



## Beilagen *Side dishes*

BBQ Kartoffeln, Pommes Frites  
Basmatireis, Beilagensalat je 7.00

*BBQ potatoes, fries*  
*basmati rice, side salad 7.00 each*

### Herkunft *Country of origin*

Tatar: Schweiz *Tartare: Switzerland*  
Kingfish: Dänemark *Kingfish: Denmark*  
Poulet: Schweiz *Chicken: Switzerland*  
Burger: Schweiz *Patty: Switzerland*  
Speck: Schweiz *Bacon: Switzerland*  
Rind: Irland *Beef: Ireland*

Wolfsbarsch Zucht: Griechenland *Sea bass farmed: Greece*

## Pappardelle al limone *Pasta with lime*

mit Pecorino und Petersilie  
*with pecorino and parsley*  
21.00

mit Rindsfiletspitzen  
*add on Beef fillet strips +17.00*  
mit Krevetten *with shrimps +15.00*



## Spaghetti

mit Tomatensauce und Parmesan  
*with tomato sauce and parmesan*  
20.00



## Pizza

mit Tomatensauce, Pancetta,  
Mini Burrata und Cima di Rapa  
*with tomato sauce, pancetta,*  
*mini burrata and cima di rapa*  
26.00



## Linsen Dal *Lentils Dal*

Basmatireis, Gemüse, Koriander  
*basmati rice, vegetables, coriander*  
22.00



All unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. *All our prices are in CHF and include VAT.*



Fleisch  
*meat*



Fisch  
*fish*



Vegetarisch  
*vegetarian*



Vegan  
*vegan*



Gluten  
*gluten*



Pilze  
*mushrooms*



Nüsse  
*nuts*



Eier  
*eggs*



Laktose  
*lactose*