



S O M M E R L U S T

SOMMER MENU

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Gazpacho-Granité, eingelegte Gurke, Rauchfrischkäse, gepuffter Wildreis

Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Creme

Nohara Yaki, Kaltenbacher Swiss Wagyu, geräuchertes Eigelb, Yakiniku Sauce

Luma Pata Negra «Secreto Bellota» vom Holzkohlegrill,
Süßkartoffel-Variation, Koriander, Limette, Quinoa, Eingelegtes

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot

Honigmousse, Citruscrumble, Tonkabohnen-Espuma, Ingwer, popping Sugar, Blumen

- 3 Gänge 79.00 (ohne Swiss Wagyu)
- 4 Gänge 95.00 (ohne Swiss Wagyu)
- 5 Gänge 109.00
- 6 Gänge 120.00

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang):

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00



S O M M E R L U S T

SOMMER MENU PLANT BASED

«Snacks» Hausbrot, Nussbutter, Knabbereien, Amuse Bouche

Randen, geröstete Nüsse, Shiso, Balsamico, Mandarinsorbet

Trüffel, Kartoffel, Pilze, Kräuter, Chips

Eingelegte Wassermelone, Melonen-Basilikumsorbet, Jalapeño-Espuma, Pinienkerne, Tomatenchutney

Grillierter Blumenkohl, Sauce-Mole, Eingelegtes, Blumenkohl-Couscous

Pastinake Sous-Vide, Pastinaken-Sorbet, Petersiliengranité, Pastinakenchips

Mango-Curry-Sorbet, Erdnussbutter, Mango-Espuma, gerösteter Erdnusscrumble, Mangochips

- 3 Gänge 79.00
- 4 Gänge 95.00
- 5 Gänge 109.00
- 6 Gänge 120.00

«Snacks» werden immer serviert und zählen nicht als Gang.

Sie können die Gänge nach LUST und Laune von beiden Menüs frei zusammenstellen.

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang):

- 3 Gänge 33.00
- 4 Gänge 44.00
- 5 Gänge 55.00
- 6 Gänge 66.00



S O M M E R L U S T

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Baby-Lattich, Senf-Honig-Dressing, Granatapfel, Quinoa, Eingelegtes	13.50
Eingelegte Wassermelone, Melonen-Basilikumsorbet, Jalapeño-Espuma, Pinienkerne, Tomaten-Chutney	21.00
Gazpacho-Granité, eingelegte Gurke, Rauchfrischkäse, gepuffter Wildreis	17.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/36.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Rinderfilet Tataki, Teriyaki, Kartoffel	59.00
Luma Pata Negra «Secreto Bellota» vom Holzkohlegrill, Süsskartoffel-Variation, Koriander-Limetten-Gel, Quinoa, Eingelegtes	49.00
Chateaubriand «Sommerlust» in der Pfanne (ab 2 Personen) Café de Paris, Gemüsevariation, «Sommerlust»-Fries auf Wunsch mit Markbein	65.00/Person +5.00

FISCH

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo, Kartoffel	32.00/39.00
Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Creme, Risotto	45.00

VEGETARISCH

Risotto, Morcheln, Trüffel, Kartoffel-Chips	44.00
Grillierter Blumenkohl, Sauce-Mole, Eingelegtes, Blumenkohl-Couscous	33.00



S O M M E R L U S T

DESSERT

Schweizer Franken

Honigmousse, Citruscrumble, Tonkabohnen-Espuma, Ingwer, popping Sugar, Blumen	18.00
Pastinake Sous-Vide, Pastinaken-Sorbet, Petersiliengranité, Pastinakenchip	16.00
Mango-Curry-Sorbet, Erdnussbutter, Mango-Espuma, gerösteter Erdnuss-Crumble, Mango	21.00
Klein aber fein	9.50

KÄSE

Familie MAXX: der Freche, der Scharfe, der Edle, drei Käse-Texturen mit Feigen-Nussbrot	19.00
---	-------

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Rind: Australien; Pata Negra: Spanien; Geflügel: Schweiz

Lieferanten: Metzgerei Villiger Stein am Rhein, Oceanis SH, Bianchi ZH, LUMA Beef SH

Fisch: Kundelfingerhof, Atlantik

Lieferanten: Kundelfingerhof TG, Oceanis SH, Bianchi ZH

GEMÜSE

Unser Gemüse ist ausschliesslich von Schweizer Bio Bauern.

Lieferant: Gemüsemarkt Marinello ZH



S O M M E R L U S T

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

<i>Rosé</i>	1 dl	7,5 dl
Weissherbst 2019 (Bio/Biodynamie)	8.50	59.00
Pinot Noir, Markus Ruch AOC SH		

Dieser leicht bekömmliche Weissherbst wird aus dem Ablaufsaft des Pinot Noirs gewonnen.
Ein Wein, der im Sommer zu begeistern weiss.

<i>Weiss</i>	1 dl	7,5 dl
Ninfa del Nera 2018 (Bio/Biodynamie)	8.50	59.00
Annesanti, Umbrien, Italien DOCG Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano		

Helles Strohgold, unfiltriert, daher leichte Trübung. Eine sehr aromatische Nase zeigt sich dem Betrachter: Apfelschale, reife Birne, im Hintergrund exotische Noten, Pfirsich, kandierte Ananas.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl	Magnum
Mesarone 2018 (Bio/Biodynamie)	11.00	69.00	159.00
Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen			

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerklichen Winzer-Tradition.

<i>Rot</i>	1 dl	7,5 dl
Cuvée Barrique Nobleten 2008 (Bio/Biodynamie)	13.00	79.00
Baco Noir, Regent, Guido Lenz, AOC Uesslingen		

Etwas nicht alltägliches: Wir konnten noch die letzten 130 Flaschen von diesem äusserst grandiosen Wein ergattern. Der Wein zeigt eine beeindruckende Tiefe im Geschmack, es werden Düfte und Geschmäcker wie Pfefferminze, Stachelbeeren und Ringelblumen des Monokulrem-Rebberges freigesetzt. Wir empfehlen, den Wein etwas gekühlt auf Eis zu trinken.
