

Il Menu

Gut zu wissen!

LUMA - Luma Pork steht für einzigartig gesundes Schweinefleisch. Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen Leinsamen gefüttert. So bildet das Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Luma-Reifeverfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes bis zu 28 Tagen am Knochen gelagert. Die Edelstücke bilden dabei ein Aroma aus, welches zu einem für Schweinefleisch einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

Buon appetito!

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



1. Gang - Vorspeisen

Fritelle di zucchini con salsa di jogurt e rucola

Gebackene Zucchini an Yoghurtsauce und Rucola 18.-

Involtini di verza brasati ripieni di carne su salsa pomodoro

Involtini vom Wirz, gefüllt mit Hackfleisch, serviert auf Tomatensauce und dunkler Jus 18.-

Insalata autunno con salsa al miele, Parmiggiano, pera in agro dolce e anacardi caramellati

Herbstsalat an Honigdressing, eingemachte Birnen, Parmesan und karamellisierte Cashewnüsse 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di caponata con crema di parmiggiano

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Caponata, serviert an leichter Sauce vom Parmesan 22.-
f

Tagliatelle fatte in casa con ragu di capriolo

Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Reh-Hack (AT) 18.-

Risotto al nero con ragu di seppia

Sämiger Tintenfischrisotto 22.-



3. Gang - Hauptspeisen

Suprema di faraona con cipolle caramellate, patate arrosto e carote

Gebratene Perlhuhnbrust (FR) an dunkler Jus, dazu karamellisierte Zwiebeln, gebratene Kartoffeln und Karotte 48.-

Costata di maiale Luma, ketchup di mele, patate arrosto e carote

Zartes Kotelette vom LUMA Söili (CH), serviert auf hausgemachtem Hünibacher Apfelketchup, dazu gebratene Kartoffeln und Karotte 48.-

Ragu di polpo in salsa mediterranea con polenta Ticinese

Ragout vom Oktopus (ES) in mediterraner Sauce, serviert auf Tessiner Polenta 48.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu 14.-

Torta di mela con gelato fior di latte e crumble al cioccolato

Kuchen von Nachbars Äpfeln, Fior di Latte Glace und Schoggistreusel 16.-