



F O N T A N A

# LUNCH

Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	Fr. 12.00
Kürbissuppe // Pumpkin soup Kürbiskernöl, Orange <i>Pumpkin seed oil, orange</i>	Fr. 12.00
Ceasar Salad Lattich, Speck, Parmesan und Croûton <b>Baby gem, crispy bacon, Parmesan and croutons</b> mit panierten Pouletschenkel Steaks <i>With breaded chicken thighs</i> mit Crevetten <i>With shrimps</i>	Fr. 16.00 Fr. 24.00 Fr. 26.00
Nüssli Salat // Lamb's lettuce mit Ei, Speck, Croutons <b>with egg, bacon and croutons</b> mit Waldpilzen, Croutons <i>With wild mushrooms, croutons</i>	Fr. 16.00 Fr. 16.00
Burrata Mandarinen, Stangensellerie, Baumnüsse <i>Tangerine, celery, walnuts</i>	Fr. 18.00
Luma Rinds Tatar CH klein / gross Federkohl, Eigelb, Kartoffelschaum, Broiche <i>Kale, confit egg york, potato foam, brioche</i>	Fr. 21.00 / 32.00
Rindscarpaccio klein / gross // Beef Carpaccio small / large Steinplize, schwarzer Trüffel, Parmesan <i>Porcini mushrooms, black truffle, Parmesan</i>	Fr. 24.00 / 35.00
Grosser bunter Salat <i>Mixed salad</i> mit Entrecôte vom Grill / <i>with entrecote</i> mit Wienerschnitzel / <i>breaded veal escalope</i> mit schottischem Lachsfilet / <i>Scottish salmon filet</i>	Fr. 36.00 Fr. 36.00 Fr. 28.00
Rindsbäggli // Beef Cheek Kartoffelstock, Wurzelgemüse, Röstzwiebeln <i>Mashed potatoes, root vegetables, roasted onions</i>	Fr. 35.00
Zanderknusperli // Pike Perch in Tempura Streichholzkartoffel, Tartarsauce <i>French fries allumettes, Tartar sauce</i>	Fr. 28.00
Randenrisotto // Beetroot Risotto Gebackener Camembert, Birnen, Haselnüsse <i>Baked camembert, pears, hazelnut</i>	Fr. 29.00
Quarkpizokel // Curd „Pizokel“ Kürbis, Waldpilze, Federkohl <i>Pumpkin, wild mushroom, kale</i>	Fr. 30.00