

Vorspeisen

<i>Grüner Saison – Blattsalat</i>	8
<i>Der «Verrückte Salat» nach Art des Chefs</i> <i>Karotten / Gurken / Mais / Randen / Parmesan / Tomaten</i>	10
<i>Curry - Cremesuppe</i>	8
<i>Champagnersuppe</i>	10
<i>Vorspeisenplatte «DaLuni»</i> <i>Mit Vollkorntoast, Oliven, Feta, Sauerrahm, Tomatenpesto & Avocado-Mousse</i>	20
<i>Vorspeisenplatte «Rustikal»</i> <i>Mit Fladenbrot, Speck, Landjäger, Bündnerfleisch, Truthahnbrust, scharfe Salami, Landrauchschinken, Ajvar & Käse</i>	30
<i>Rinds-Tatar mit Kräuterkruste (70g)</i> <i>Serviert mit Butter & warmen Toast</i>	21

Pasta's

Spaghetti «Mediterran»	22
<i>Mit Olivenöl, Fenchel, Peperoni, Oliven, Basilikum</i>	
Spaghetti «Marco Polo»	23
<i>Mit Pouletstreifen & Zucchini, an Tomatenrahmsauce</i>	
Spaghetti «Gamberi»	25
<i>Mit Crevetten, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Chili & Rucola</i>	
Spaghetti «di Daniele»	25
<i>Mit Landjägerstreifen, Steinpilzen, Knoblauch, Chili & Tomaten</i>	
Penne «Verdura»	22
<i>An rassiger Gemüsesauce & Sauerrahmhaube</i>	
Penne «Al'Forno»	25
<i>Mit Hackfleischbällchen, Tomatensauce, Rucola & Oliven</i>	
Penne «Gin & Tonic»	27
<i>Mit Kalbsstreifen, Gin, Tonic, roter Pfeffer, Orangen & Tomatenpesto</i>	
Tagliatelle «Porcini»	23
<i>An leichter Steinpilzsauce</i>	
Tagliatelle «Con Salmone»	25
<i>An Zitronen-Pfefferminzsauce, mit Lachswürfel, Broccoli & Tomaten, Vodka</i>	
Tagliatelle «Del Capo»	26
<i>An Steinpilzsauce, Rindsstreifen, Tomaten & Zucchini</i>	

Vegetarische Gerichte

<i>Sämiges Champagner Risotto (Vegan)</i>	24
<i>Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse & Avocado-Dip</i>	
<i>Kichererbsenkugeln (Falafel)</i>	24
<i>Serviert mit Sauerrahm & frischem Marktgemüse</i>	
<i>Asiatische Teigtaschen</i>	24
<i>Serviert an Sherrysauce & frischem Marktgemüse</i>	
<i>Spanische Gemüse Tortilla</i>	24
<i>Garniert mit frischem Jungsalat</i>	
<i>Kartoffelpfanne «Luzerner Art»</i>	24
<i>Serviert mit frischem Marktgemüse & Sauerrahm</i>	
<i>Gemüse - Karussell an Thai Curry (Vegan)</i>	25
<i>Serviert im Reisring / mit Nüssen</i>	

Fleischgerichte

<i>Poulet - Clubsandwich</i>	25
<i>Mit Pouletschnitzel, Vollkorntoast, Tomaten, Zwiebeln, Spiegelei, Sauerrahm, Avocado, BBQ-Dip & Pommes-Frites</i>	
<i>Saftige Pouletbrust an roter Thaicurrysauce</i>	26
<i>gebratener Wildreis & glasiertes Gemüse</i>	
<i>Gefülltes Poulet Couvert im Zucchetti - Mantel</i>	28
<i>Mit Fetakäse und Bündnerfleisch</i>	
<i>Süsskartoffel-Frites & glasiertes Gemüse</i>	
<i>Cevapcici nach Traditionaler Art</i>	22
<i>Fladenbrot (Lepinja), Ajvar & Zwiebeln</i>	
<i>Saftiges Schweinssteak im Speckmantel</i>	26
<i>Rösti-Croquettes & glasiertes Gemüse</i>	
<i>Dünn geklopftes Schweinspaillard „Le Chef“</i>	28
<i>Gefüllt mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Bratkartoffeln & glasiertes Gemüse</i>	

Fleischgerichte

Rind Tatar mit Kräuterkruste (130g) 31
Serviert mit Butter & Vollkorntoast

Entrecôte „Café de Paris“, tranchiert 40
Rösti-Croquetten & glasiertes Gemüse

Rosa gebratenes Rindsfilet «Surf & Turf» 45
Mediterranes Risotto & glasiertes Gemüse

T-Bone Steak «Chimichurri» (800g, ab 2 Personen) 85
Inkl. Beilage nach Wahl & glasiertes Gemüse*

Kalbs Cordon-Bleu „Bündner Art“ 40
*Gefüllt Bündnerfleisch, Raclettekäse,
Pommes-Frites & glasiertes Gemüse*

Kalbspiccata «Milanese» 41
sämiges Tomaten-Risotto & glasiertes Gemüse

Rosa gebratene Lammkoteletten „Provençale“ 41
Pfefferminz-Kartoffeln/ glasiertes Gemüse

Rosa gebratenes Lamm - Nierstück an Fortullajus 41
Safran-Risotto & glasiertes Gemüse

***Beilage nach Wahl:**

*Pommes frites / Wild-Reis / Rösti-Croquetten / Risotto / Süss-Kartoffel-Frites
Western Kartoffeln / Bratkartoffeln / Country-Cuts*

Fischgerichte

Gegrillte Lachsschnitzel an Avocado-Dip 31
Süsskartoffel-Frites & glasiertes Gemüse

Gebratenes Fischspiess an Zitronen-Pfefferminzsauce 35
Rösti-Croquettes & glasiertes Gemüse

Grilliertes Thunfischsteak an Citrus-Öl 37
Tagliatelle & glasiertes Gemüse

Flambierte Riesen-Crevetten an Champagner-Butter 39
Mediterranes Risotto & glasiertes Gemüse