

JAKOBSMUSCHELN

Avocado | gepuffter Buchweizen
Erdbeerketchup

*Scallops
Avocado | puffed buckwheat
Strawberry ketchup*

Chardonnay Tsuboura ^{V+}
Niklaus Wittwer, Valais AOC
Chardonnay

SPARGEL-VANILLE-SUPPE

Gurke | Morchel

*Asparagus vanilla soup
Cucumber | Morel*

BÄRLAUCH-KARTOFFEL-ESPUMA

Wachtelei | Oona Kaviar Osietra
Apfel | Bärlauchkapern

*Wild garlic-potato-espuma
Quail egg | Oona caviar Osietra
Apple | Wild garlic capers*

Rosé Champagner Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS

Yuzu-Ponzu-Jus | Erbsenpüree | junge Karotten
Radieschen | Raps

*Flat Iron from swiss black angus
Yuzu ponzu jus | pea puree | young carrots
radishes | rapeseed*

Jubiläumswein Barrique Hotel Eden
Rebbau Spiez, Thunersee AOC
Pinot Noir

MARINIERTE ERDBEEREN

Passionsfrucht | Pistazieneis | Knusperchips

*Marinated strawberries
Passion fruit | pistachio ice cream
crispy crisps*

Château Rieussec
1er Grand Cru Classé
Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

5 Gänge | 5 plates

CHF 125

4 Gänge | 4 plates

CHF 109

3 Gänge | 3 plates

CHF 89

Weinbegleitung 4 Gläser CHF 58

Wine accompaniment 4 glasses

JAKOBSMUSCHELN	29
Avocado gepuffter Buchweizen Erdbeerketchup	
<i>Scallops</i>	
<i>Avocado puffed buckwheat</i>	
<i>Strawberry ketchup</i>	
TATAKI VOM WALESER LAMM	26
Whiskymarinade Kaffee-Pumpernickel-Erde Kohlrabi Joghurtsorbet	
<i>Tataki of welsh lamb</i>	
<i>Whisky marinade coffee pumpernickel earth</i>	
<i>Cabbage yoghurt sorbet</i>	
GERÄUCHERTES SCHWEIZER FELCHENFILET	25
Pancake Zwiebel Meerrettich Mandel-Zitronen-Mayonnaise	
<i>Smoked Swiss fillet of whitefish</i>	
<i>Pancake onion horseradish almond-lemon mayonnaise</i>	
BURRATA AUS SCHANGNAU	21
Radieschenpesto schwarze Nuss Ciabatta	
<i>Burrata from Schangnau</i>	
<i>Radish pesto black walnut ciabatta</i>	
GEZUPFTE BLATTSALATE ^{V+}	12
Geröstete Kerne frische Kräuter	
<i>Plucked lettuce leaves ^{V+}</i>	
<i>Roasted seeds fresh herbs</i>	
GEMISCHTER SALAT ^V	18
Blattsalate Gemüsesalate geröstete Kerne	
<i>MIXED SALAD ^V</i>	
<i>Lettuce vegetable salad roasted seeds</i>	

EDEN VITAL BOWL

Blattsalate | Gemüsesalate | geröstete Kerne

Eden bowl vital

Lettuce | vegetable salad | roasted seeds

Wahlweise mit | *choice with*

SCHWEIZER MAISPOULARDENBRUST | *Swiss corn chicken breast*

32

Geräuchertes Felchen | *smoked whitefish*

32

Hüttenkäse^v | *cottage cheese^v*

26

Dressing: Mandarine-Yuzu^(v+) | Französisch^v | Italienisch^{v+}

Dressing: mandarin-yuzu | french^v | italian^{v+}

SPARGEL-VANILLE-SUPPE^v

18

Gurke | Morcheln

Aragus vanilla soup^v

Cucumber | Morels

SPIEZER WISSWYSUPPE^(v)

16

Walnuss | Apfel

White wine soup^(v)

walnut | apple

MORCHEL-RISOTTO

31/39

Grüner Spargel | Grapefruit | karamellierte Pistazien

Morel risotto

Green asparagus | grapefruit | caramelised pistachios

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

29/37

Gorgonzola | Walnuss | fermentierter Rhabarber

Spinach-ricotta-ravioli

Gorgonzola | walnut | fermented rhubarb

SEETEUFEL IN ZITRONENBUTTER Bärlauchrisotto Frühlingsgemüse <i>Monkfish in lemon butter</i> <i>Wild garlic risotto spring vegetables</i>	46
ALPENLACHS UND BIO-GARNELE Erbsen Mönchsbart Minz-Cremolata <i>Alpine salmon and organic prawns</i> <i>Peas monk's beard mint cremolata</i>	49
SCHWEIZER SPARGELN Sauce Hollandaise Kartoffeln <i>Portion of Swiss asparagus</i> <i>Hollandaise sauce potatoes</i>	33
Wahlweise mit: <i>Optional with:</i>	
-Schinken <i>ham</i> 100g	+12
-Swisslachs <i>Swiss salmon</i> 150g	+25
-Rindsfilet <i>fillet of beef</i> 150g	+29
FLAT IRON VOM SWISS BLACK ANGUS Yuzu-Ponzu-Jus Erbsenpüree junge Karotte Radieschen Raps <i>Flat iron from Swiss black angus</i> <i>Yuzu ponzu jus pea puree young carrot radish rapeseed</i>	54
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone <i>Escalope Viennese from Swiss veal</i> <i>Potato salad cranberries lemon</i>	49
LUMA BEEF BURGER BBQ Sauce Käse Speck Zwiebelmarmelade gepickelte Gurke Pommes Frites <i>Luma Beef Burger</i> <i>BBQ sauce cheese bacon onion marmalade pickled cucumber French fries</i>	39

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL [∨] 18
Panforte | Honig
*Cheese selection
panforte | honey*

MARINIERTE ERDBEEREN ^{∨+} 18
Passionsfrucht | Pistazieneis | Knusperchips
*MARINATED STRAWBERRIES [∨]
Passion fruit | pistachio ice cream | crispy crisps*

MOHNKUCHEN 17
Weisses Schokomousse | Kirschkompott
*Poppy seed cake
White chocolate mousse | cherry compote*

TARTE AU CITRON [∨] 18
Sauerrahmeis | Baiser
*Lemon pie [∨]
Sour cream ice cream | meringue*

GLACE- & SORBET-SORTEN VON GLACENHEIT pro Kugel 5 | mit Rahm +1.
Glace- & sorbet-sorts from Glacenment per scoop 5 | with cream + 1

GLACES
Vanille | Schokolade | Joghurthimbeere | Mocca | Haselnuss
Vanilla | Chocolate | Yoghurt Raspberry | Mocha | Hazelnut

SORBETS ^{∨+}
Zitrone | Erdbeere
Lemon | Strawberry

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
und Herkunft unserer Produkte.
*Our staff will be happy to advise you
about food allergies and the origin of our products.*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt. | All prices in Swiss francs (CHF) incl. VAT