

STARTERS

☀ **Insalata di pomodorini, spuma di burrata, acqua di pomodoro, crumble di grissini, olio al basilico** | 24

Cherrytomaten-Salat, Burrata-Mousse, Tomatenwasser, Grissini-Crumble, Basilikumöl

Tataki di manzo svizzero, puntarelle alla romana, dressing alla senape | 35

Tataki vom Schweizer Rind, Puntarelle auf römische Art, Senf-Dressing

☀ **Insalata Caesar Lago Style alla brace** | 22
+ pollo svizzero | 11
+ gamberi argentini | 15

Gegrillter Caesar Salad «Lago Style»
+ Schweizer Poulet
+ Argentinische Garnelen

☀ **Insalata Nizzarda con tartare di tonno** | 27

Nizza-Salat mit Thunfisch-Tatar

Variazione di barbabietola con kefir e noci di macadamia | 24

Variation von Randen mit Kefir und Macadamianüssen

PASTA & RISOTTO

☀ **Risotto Gran Riserva alla marinara e alici del Cantabrico** | 36

Risotto Gran Riserva nach Matrosenart mit Kantabrischen Sardellen

☀ **Bottoni ripieni di ribs, crema di patate al forno, porro fritto, jus e tartufo** | 34

Bottoni gefüllt mit Ribs, Ofenkartoffelcreme, frittierte Lauch, Jus und Trüffel

☀ **Spaghettoni all’astice con peperoncino, basilico e limone** | 44

Spaghettoni mit Hummer, Chili, Basilikum und Zitrone

GRILL – 800 °C

SWISS **Chicken Breast Piri Piri**

160 g Ribelmais | 42

☀ SWISS **Beef Fillet**

200 g Handselected by LUMA | 54

URUGUAY **Ribeye**

250 g The Black Beef | 84

SWISS **Veal Cutlet**

250 g Handselected by LUMA | 57

US **Flank Steak**

250 g Prime Black Angus Beef | 58

☀ SWISS **Beef Hanging Tender**

250 | 500 g Black Angus, Second Cut | 52 | 94

SPANISH **Abanico**

200 g Pata Negra | 45

TO SHARE

SWISS **Picanha**

800-1100 g Black Angus Beef | 21/100 g

SPANISH **Porterhouse**

1000 g Charra Beef | 145

SPANISH **Côte de Bœuf**

500 g Morucha Beef | 85

+ SAUCES + SIDES ☀

Béarnaise

Patatine Lago Style | 7

Jus

Pommes Frites «Lago Style»

Salsa al pepe verde

Asparagi alla griglia | 7

Grüne Pfeffersauce

Spargel vom Grill

Chimichurri

Spinacino | 7

Blattspinat

Baby carote alla brace | 7

Glut-Babykarotten

Ratatouille | 12

Ratatouille

Rock potatoes, salsa Lago piccante | 8

Rock Potatoes, scharfe Lago-Sauce

Purea di patate | 7

Kartoffelpüree

LUMA
DELIKATESSEN

MAINS

Brasato di manzo svizzero, purè di cavolfiore, peperoni e cipolle in agrodolce e jus | 49

Brasato vom Schweizer Rind, Blumenkohlpüree, Paprika und Zwiebeln in süss-saurer Sauce und Jus

Sogliola alla mugnaia, patata schiacciata e spinaci saltati | 54

Seezunge Müllerin Art, zerdrückte Kartoffeln und sautierter Spinat

Lago Rösti – Patata croccante con besciamella speziata al chipotle, vellutata di cipolla e porro, uovo 65 °C e tartufo nero | 37

Lago Rösti – Knusprige Kartoffel mit Chipotle-Béchamelsauce, Zwiebel-Lauch Velouté, 65 °C Ei und schwarzem Trüffel

Lasagna vegetariana con verdure di stagione | 36

Vegetarische Lasagne mit saisonalem Gemüse

CLASSICS

Ceviche di capasanta con avocado, mango, patata dolce, mais, lemongrass, cocco e coriandolo | 33

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Avocado, Mango, Süsskartoffel, Mais, Zitronengras, Kokosnuss und Koriander

Tartare di manzo alla piemontese Lago Style con gelato alla senape e pane valle Maggia | 31 | 44

Beef-Tatar nach piemontesischer Art «Lago Style» mit Senf-Eis und Valle-Maggia-Brot

Calamarata di Gragnano allo scoglio per due – con cozze, vongole, gamberi, calamaretti e salsa ai crostacei | p.P. 41

Calamarata aus Gragnano «allo scoglio» für zwei Personen – mit Muscheln, Venusmuscheln, Crevetten, kleinen Calamari und Krustentiersauce

Wagyu Burger – brioche, cipolla caramellata, salsa Lago, coleslaw, bacon, cheddar, servito con patatine Lago Style | 49

Wagyu Burger – Brioche, karamellisierte Zwiebeln, Lago-Sauce, Coleslaw, Bacon, Cheddar, serviert mit gewürzten Pommes Frites «Lago Style»



Per info su provenienza carne, pesce, pane e allergeni

Für Informationen über Fleisch-, Fisch- und Brot-Herkunft sowie Allergene

Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF inklusive MwSt

GIARDINO
LAGO

Piatti disponibili a pranzo
Mittagsgerichte



Vuoi già dare un'occhiata ai dolci?
Schon einen Blick auf die Desserts?



STARTERS

- Insalata di pomodorini, spuma di burrata, acqua di pomodoro, crumble di grissini, olio al basilico** | 24

Cherry tomato salad, burrata mousse, tomato water, breadstick crumble, basil oil
- Tataki di manzo svizzero, puntarelle alla romana, dressing alla senape** | 35

Swiss beef tataki, puntarelle Roman Style, mustard dressing
- Insalata Caesar Lago Style alla brace** | 22

+ pollo svizzero | 11

+ gamberi argentini | 15

Grilled Caesar salad Lago Style

+ Swiss chicken

+ Argentinian prawns
- Insalata Nizzarda con tartare di tonno** | 27

Niçoise salad with tuna tartare
- Variazione di barbabietola con kefir e noci di macadamia** | 24

Beetroot variation with kefir and macadamia nuts
- # PASTA & RISOTTO
- Risotto Gran Riserva alla marinara e alici del Cantabrico** | 36

Risotto Gran Riserva marinara style with Cantabrian anchovies

Bottoni ripieni di ribs, crema di patate al forno, porro fritto, jus e tartufo | 34

Bottoni filled with ribs, baked potato cream, fried leek, jus and truffle

Spaghettoni all’astice con peperoncino, basilico e limone | 44

Spaghettoni with lobster, chilli, basil and lemon

GRILL – 800 °C

SWISS **Chicken Breast Piri Piri**

SWISS **Beef Fillet**

URUGUAY **Ribeye**

SWISS **Veal Cutlet**

US **Flank Steak**

SWISS **Beef Hanging Tender**

SPANISH **Abanico**

160 g Ribelmais | 42

200 g Handselected by LUMA | 54

250 g The Black Beef | 84

250 g Handselected by LUMA | 57

250 g Prime Black Angus Beef | 58

250 | 500 g Black Angus, Second Cut | 52 | 94

200 g Pata Negra | 45

TO SHARE

SWISS **Picanha**

SPANISH **Porterhouse**

SPANISH **Côte de Bœuf**

800-1100 g Black Angus Beef | 21/100 g

1000 g Charra Beef | 145

500 g Morucha Beef | 85

+ SAUCES + SIDES

Béarnaise

Jus

Salsa al pepe verde
Green pepper sauce

Chimichurri

Patatine Lago Style | 7
Spicy Lago Style pommes frites

Asparagi alla griglia | 7
Grilled asparagus

Spinacino | 7
Baby spinach

Baby carote alla brace | 7
Baby carrots from the grill

Ratatouille | 12
Ratatouille

Rock potatoes, salsa Lago piccante | 8
Rock potatoes, spicy Lago sauce

Purea di patate | 7
Potato purée

MAINS

Brasato di manzo svizzero, purè di cavolfiore, peperoni e cipolle in agrodolce e jus | 49

Brasato of beef, cauliflower purée, sweet and sour peppers and onions and jus

Sogliola alla mugnaia, patata schiacciata e spinaci saltati | 54

Sole meunière, crushed potatoes and sautéed spinach

Lago Rösti – Patata croccante con besciamella speziata al chipotle, vellutata di cipolla e porro, uovo 65 °C e tartufo nero | 37

Lago Rösti – Crispy potato with chipotle béchamel sauce, onion-leek velouté, 65 °C egg and black truffle

Lasagna vegetariana con verdure di stagione | 36

Vegetarian lasagna with seasonal vegetables

CLASSICS

Ceviche di capasanta con avocado, mango, patata dolce, mais, lemongrass, cocco e coriandolo | 33

Scallop ceviche with avocado, mango, sweet potato, corn, lemongrass, coconut and coriander

Tartare di manzo alla piemontese Lago Style con gelato alla senape e pane valle Maggia | 31 | 44

Beef tartare Piemontese way Lago Style with mustard ice cream and Valle Maggia bread

Calamarata di Gragnano allo scoglio per due – con cozze, vongole, gamberi, calamaretti e salsa ai crostacei | p.P. 41

Calamarata di Gragnano «allo scoglio» for two – with mussels, clams, prawns, baby squid and shellfish sauce

Wagyu Burger – brioche, cipolla caramellata, salsa Lago, coleslaw, bacon, cheddar, servito con patatine Lago Style | 49

Wagyu Burger – brioche, caramelised onions, Lago sauce, coleslaw, bacon, cheddar, served with seasoned fries Lago Style

Per info su provenienza carne, pesce, pane e allergeni

For information about the origin of meat, fish, bread, as well as allergens

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Prices in CHF, including VAT

GIARDINO

LAGO

Piatti disponibili a pranzo

Lunch dishes

Vuoi già dare un’occhiata ai dolci?

Already had a look at the desserts?