


# 1 BURGER






<b>LUMA DELUXE BEEF BURGER (CH, 150 GR.)</b>	<b>23.50</b>
Yuzu Sauce, Speckkonfi, Misogurken, Käse und Kabissalat	
<b>CLASSIC BEEF BURGER (CH, 200 GR.)</b>	<b>22.50</b>
Käse, Speck, Blattsalat, Zwiebeln und Guinness BBQ- Sauce	
<b>SWISS BEEF BURGER (CH, 200 GR.)</b>	<b>22.50</b>
Alpkäse, Rohschinken, Rucola und Knoblisauce	
<b>PULLED PORK BURGER</b>	<b>19.50</b>
Ciabatta, Rucola, Zwiebeln und Guinness BBQ-Sauce	
<b>GÄRTLI PLANTED BURGER </b>	<b>19.50</b>
Blattsalat, Käse, Coleslaw, Zwiebeln, Ketchup und Sauerrahm-Zitronensauce	



# 2 KNACKIG

	Klein / Gross
Gemischter Blattsalat	11.00 / 14.00
Gemischter Marktsalat	14.00 / 17.50
Hausgemachtes Knoblibrot	7.50
Hausgemachter Hummus mit Brot vom Grill 	9.50

# 3 BILAGE

	Bilage / Portion
Superfries Pommes mit einer Sauce nach Wahl 	5.50 / 9.50
Hausgemachte Süsskartoffelcuts 	6.00 / 10.00
mit einer Sauce nach Wahl	
Ofenkartoffel mit Sauerrahm Topping 	5.50 / 9.50
Hausgemachter Kartoffelsalat oder Coleslaw 	5.50 / 9.50
Orientalischer Quinoasalat 	5.00 / 9.00
Gemischter Blattsalat	5.50 / -
Diverse, hausgemachte Saucen	1.50

# 4 GÄRTLI-HITS

<b>REGENBOGENFORELLENKNUSPERLI</b>	<b>19.50</b>
vom Bodensee mit klassischer Tartarsauce	
<b>HAUSGEMACHTE FALAFEL</b>	<b>19.50</b>
an orientalischem Quinoasalat, Hummus und Brot	
<b>WEICHER ZIEGENKÄSE </b>	<b>14.50</b>
überbacken mit Thymian, Feigenkonfi und Früchtebrot	
<b>PIKANTE CHILLI-WANDERWURST</b>	<b>15.50</b>
im Knusperbrot	
<b>AROSERLI MIT KARTOFFELSALAT</b>	<b>14.50</b>
nach Grosis Art	

# 5 PLÄTTLI

<b>SALSIZ VOM SONNENRÜTI</b>	<b>12.00</b>
Am Stück mit Brot und Garnitur	
<b>SUNNAPLÄTTLI</b>	<b>29.00</b>
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und Alpkäse (180 Gramm)	
<b>KÄSEPLÄTTLI</b>	<b>16.50</b>
Käseauswahl aus dem Schanfigg, mit Früchtebrot und Garnitur 	
<b>TATAR VOM ALPENRIND</b>	<b>26.00</b>
hausgemacht, scharf oder mild, mit Knoblauchbrot serviert (130 Gramm)	

# 6 SÜESSES

<b>KUCHEN VOM BLECH</b>	<b>6.50</b>
je nach Lust des Kochs, mit Rahm + 1.00	
<b>FIOR DI LATTE</b>	<b>9.50</b>
Zitronensorbetcreme mit Schuss	
<b>HUUSGIPFEL</b>	<b>4.50</b>
mit Nussnougatfüllung	

# 7 GELATO

<b>VERSCHIEDENE GLACES &amp; SORBET</b>	
von der Manufaktur „Gelati Donati“	
Schokolade 	Maracuja 
Erdbeere 	Basilikum 
Vanille 	Gurke 
<b>PRO KUGEL</b>	<b>4.00</b>
mit Rahm	<b>1.00</b>

Deklaration: Käse (CH/F), Rind (CH), Schwein (CH), Fisch (CH), Rohschinken (IT)

 veganes Produkt  vegetarisches Produkt

alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 MwSt

# MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

Cola / Citro / Cola Zero / Orange  
 Apfelsaft / Shorley / Rivella Blau/ Rot  
 Quellwasser mit Kohlensäure  
 Quellwasser ohne Kohlensäure  
 Hausgemachter Ice Tea

3 dl / 5 dl  
 4.30 / 5.80  
 4.50 / 6.00  
 3.50 / 5.30  
 5.00 / 6.50



## BIERE

3 dl / 5 dl

Stange/ Kübel -Frisch vom Fass	5.00 / 7.00
Arosa Sunna 0.33l	6.50
Panache Stange/ Kübel	5.00 / 7.00
Weizenbier	7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	5.50
Möhl Saft vom Fass, trüeb mit Bügel, 4%	6.50
Möhl Saft vom Fass, trüeb mit Bügel, alkoholfrei	6.50

## WEINE

offen / Flasche

### WEISS

Metzgers Sauvignon blanc	2019	6.50 / 42.00
Esporao Verdejo	2019	7.50 / 49.00

### ROSE

Pink by Lea Metzger	2019	7.00 / 49.00
Whispering Angel	2018	8.50 / 56.00

### ROT

Joos Pinot Noir	2018	7.00 / 49.00
Brancaia TRE	2016	8.00 / 53.00
Villa Antinori	2016	8.50 / 58.00

### SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Tonte Trivso	8.00 / 56.00
Taittinger	12.50 / 86.00

## SPRITZER

Weissweinschorle	8.50
Hugo	10.50
Aperol	10.50
Lillet	10.50
Cocktail des Tages	15.50

## SCHNÄPSLI

4 cl

Appenzeller	7.00
Braulio	7.00
Theo's Röteli	7.00
Fernet Branca	7.00

## KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.30
Diverse Sirocco Teesorten	4.50
Eiskaffee	8.50

## MIT SCHUSS

Zwetschgenluz	7.00
Schümli Pflümli	8.50
Kaffee Baileys	8.50
Eiskaffe mit Baileys	10.50