

Das Terroir der Alpen prägt unsere Küche. Unsere Zutaten stammen von sorgfältig ausgewählten Kleinbetrieben; ihre vollständige Nennung würde den Umfang dieser Karte übersteigen.

Gerne geben wir Ihnen persönliche Auskunft zur Herkunft der Lebensmittel.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

DEKLARATION

Angus Rind | Holzen Fleisch | Ennetbürgen

Lamm | Holzen Fleisch

Lamm | Schweiz

Rind | Schweiz

Schwein | Ueli Hof | Luzern

Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans

Zander | Gotthard

Käse | Chäs Chäller | Luzern

Brioche | Heini | Luzern

Blätterteig | Heini | Luzern

Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil

Knäckebrot | Eigenproduktion

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

CHEF DE CUISINE

Maximilian Huber

CHEF DE SERVICE

Shamara Perera

MIT UNSEREM TEAM

Lara, Max, Giorgio

Waran, Victoriia,

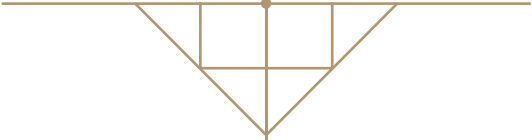
Sophie, Vladislav

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Sebastien



LUCIDE



MENU à la carte

VORSPEISEN

DIALOG DER JAHRESZEITEN 26

Frisches | Eingelegtes | Gereiftes

GETUNKTER MINI LATTICH 22

Garten Kräuter | Radieschen | Eigelbcreme

ZWISCHENGERICHT

GEGRILLTE ERBSE 31

Salzzitrone | Pilze | Sommer Trüffel

KAROTTE 29

Sanddorn | Kimchi | Buchweizen

HAUPTGÄNGE

ZANDER MATSUKASA - YAKI 56

Zucchetti | Tomate | Tagetes

RIND 63

Himbeere | Wilder Brokkoli | Schwarzer Knoblauch

GERÄUCHERTE SELLERIE 46

Himbeere | Wilder Brokkoli | Schwarzer Knoblauch

DESSERT

ERDBEERE 21

Maiwipferl | Joghurt

SCHWARZE HASELNUSS 21

Kirsche | Oxalis

GLACE MAISON 19

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Radicchio