

**Von uns für Sie,  
schön sind sie hier.**

**CHEF DE CUISINE**

Maximilian Huber

**GASTGEBERIN**

Shamara Perera

**MIT UNSEREM TEAM**

Lois, Max, Giorgio

Waran, Mascha

Rahel, Amelia, Magdalena

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Rahel, Axel, Roberto

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

Rind | Schweiz

Kalb | Luma | Neuhausen am Rheinfall

Schwein | Ueli Hof | Luzern

Lachsforelle | Fischzucht Bremgarten | Bremgarten

Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans

Käse | Chäs Chäller | Luzern

Brioche | Heini | Luzern

Blätterteig | Heini | Luzern

Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil

Knäcke Brot | Eigenproduktion

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

**LUCIDE**

## MENU à la carte

### VORSPEISEN

**GETUNKTER MINI LATTICH 22**  
Garten Kräuter | Kürbiskerne | Eigelbcreme

**GARTENGURKE 29**  
Jalapeño | Haselnuss | Geissfrischkäse

**SCHWEIZER RANDE 31**  
Pflaume | Schwarzer Knoblauch | Rettich | Kapern

### WARMER ZWISCHENGERICHT

**EINKORN VON BASLER FELDERN 29/46**  
Kürbis | Physalis | Kerbel

### HAUPTGÄNGE

**SAIBLING 56**  
Holunderblüte | Blumenkohl | Leinsamen

**GEBEITZE AUBERGINE 49**  
**ANGUS RIND 63**  
Wilder Broccoli | Sonnenblume | Brombeere

### DESSERT

**GLACE MAISON 19**  
Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

**GEISSMILCH 21**  
Fermentierte Himbeere | Sauerampfer | Hafer

**HEUMILCHEIS 21**  
Blätterteig | Aprikose

**KÄSEVARIATION 19**  
Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte