

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,

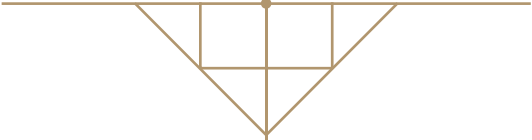
Sophie, Vladislav

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Sebastien



LUCIDE



MENU à la carte

VORSPEISEN

GETUNKTER SALAT 24

Gartenkräuter | Radieschen | Eigelb

EDELPILZ MOUSSE 29

Salzzitrone | Buschbohnen | Sommer Trüffel

SAIKO GURKEN KALTSCHALE 26

Geiss Käse | Jalapeño | Leinsamen

ZWISCHENGERICHT

KAROTTE DE UND REHYDRIERTE 29

Sanddorn | Braune Butter | Buchweizen

SCHWEINEBAUCH 35

Kürbis | Blasenkirsche | Pfeffer Rüggeli

ZUCCHETTI BLÜTE 32

Zucchini | Tomate | Tagetes

HAUPTGÄNGE

ZANDER MATSUKASA - YAKI 54

Zucchini | Tomate | Tagetes

DREIERLEI VOM RIND 62

Aubergine | Himbeere | Brokkoli

RANDEN PASTRAMI 49

Aubergine | Himbeere | Brokkoli

DESSERT

DE UND REHYDRIERTE KAROTTE 21

Sanddorn | Braune Butter | Buchweizen

SCHWARZE HASELNUSS 21

Kirsche | Oxalis

GLACE pro Kugel 8

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Radicchio