

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

Kalb | Schweiz

Egli | Schweiz

Lachsforelle | Schweiz

Angus Rind | Holzen Fleisch | Ennetbürgen | Schweiz

Schwein | Ueli Hof | Luzern | Schweiz

Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans | Schweiz

Zander | Gotthard | Schweiz

Käse | Chäs Chäller | Luzern | Schweiz

Brioche | Heini | Luzern | Schweiz

Blätterteig | Heini | Luzern | Schweiz

Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil | Schweiz

Knäckebrot | Eigenproduktion | Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

CHEF DE CUISINE

Maximilian Huber

CHEF DE SERVICE

Shamara Perera

MIT UNSEREM TEAM

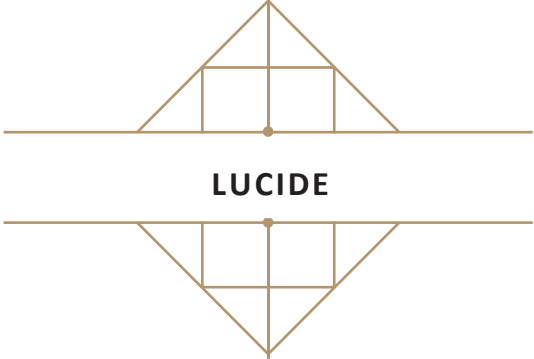
Lara, Max, Giorgio

Waran, Victoriia,

Sophie, Vladislav, Roberto

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Sebastien, Axel



LUCIDE

MENU à la carte

VORSPEISEN

GETUNKTER SALAT 26

Garten Kräuter | Rauch Möndli | Eigelbcreme

EDELPILZ MOUSSE 32

Salzzitrone | Brokkoli | Sommer Trüffel

SAIKO GURKEN KALTSCHALE 29

Geiss Käse | Jalapeño | Leinsamen

ZWISCHENGERICHT

KAROTTE DE UND REHYDRIERT 32

Sanddorn | Braune Butter | Buchweizen

SCHWEINEBAUCH 39

Kürbis | Blasenkirsche | Pfeffer Rügli

ZUCCHETTI BLÜTE 34

Zucchini | Escabeche | Tagetes

HAUPTGÄNGE

CONFIERTE LACHSFORELLE 56

Heu | Estragon | Fenchel

DREIERLEI VOM RIND 67

Aubergine | Himbeere | Pack Choi

ZWEIERLEI VOM KALB 64

Aubergine | Himbeere | Pack Choi

RANDEN PASTRAMI 49

Aubergine | Himbeere | Pack Choi

DESSERT

PANNA COTTA 21

Erdbeere | Sauerampfer | Karamellisierte Schokolade

SCHWARZE HASELNUSS 21

Kirsche | Oxalis | Ingwer

GLACE MAISON 19

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Radicchio