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
Saibling | Fischzucht Fricon | Entlebuch
Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans
Käse | Chäs Chäller | Luzern
Brioche | Heini | Luzern
Blätterteig | Heini | Luzern
Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Knäckebrot | Eigenproduktion

Von uns für Sie, schön sind sie hier.

CHEF DE CUISINE

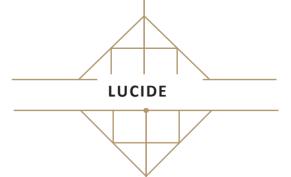
Maximilian Huber

GASTGEBERIN

Shamara Perera

MIT UNSEREM TEAM

Lois, Max, Giorgio Waran, Mascha Rahel, Amelia, Magdalena Martina, Martin, Brigitte Jakub, Rahel



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

WARMES ZWISCHENGERICHT

EINKORN VON BASLER FELDERN 29/46

Kürbis | Physalis | Kerbel

HAUPTGÄNGE

LACHSFORELLE 56

Holunderblüte | Blumenkohl | Leinsamen

GEBEITZE AUBERGINE 49 ANGUS RIND 63

Sellerie | Korallen Ölweide | Schwarze Schalotte

DESSERT

GLACE MAISON 19

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

SCHWARZWURZEL 21

Brombeere | Beef Fudge

FEIGE 21

Blätterteig | Feigenblatt

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte