

**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

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

Knäckebrot | 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

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