

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
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.

Von uns für Sie, schön sind sie hier.

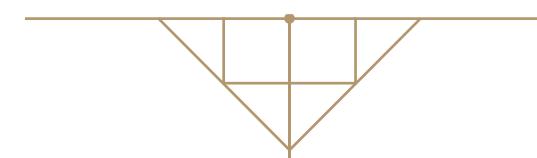
CHEF DE CUISINE
Maximilian Huber

GASTGEBERIN
Shamara Perera

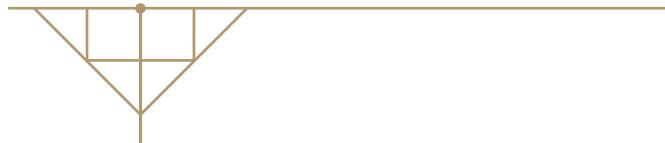
MIT UNSEREM TEAM
Lois, Max, Giorgio
Waran, Mascha
Rahel, Amelia, Magdalena
Martina, Martin, Brigitte
Jakub, Rahel



LUCIDE



MENU à la carte



VORSPEISEN

GETUNKTER MINI LATTICH 22

Garten Kräuter | Kürbiskerne | Eigelbcreme

SCHWEIZER RANDE 31

Pflaume | Schwarzer Knoblauch | Rettich | Kapern

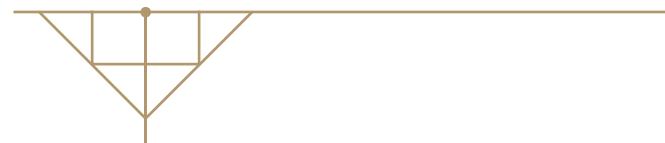
WARMES ZWISCHENGERICHT

EINKORN VON BASLER FELDERN 29/46

Kürbis | Physalis | Kerbel

KAROTTE 29

Sanddorn | Kimchi | Buchweizen



HAUPTGÄNGE

ZANDER 56

Spitzkohl | Quitte | Maroni

KRÄUTERSEITLING 46

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