

**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 Rheinflall

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.

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