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
Lamm | Holzen Fleisch
Rind | Schweiz
Schwein | Ueli Hof | Luzern
Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans
Zander | Gotthard
Käse | Chäs Chäller | Luzern
Brioche | Heini | Luzern
Blätterteig | Heini | Luzern
Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil
Knäckebrot | Eigenproduktion

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
Martina, Martin, Brigitte
Jakub, Sebastien

LUCIDE

MENU à la carte

VORSPEISEN

GETUNKTER SALAT 23
Gartenkräuter | Radieschen | Eigelb

EDELPILZ MOUSSE 29
Salzzitrone | Buschbohnen | Trüffel

ZWISCHENGERICHT

KAROTTE DE UND REHYDRIERTE 29
Sanddorn | Braune Butter | Buchweizen

GERÖSTETER SPITZKOHL 28
Quitte | Schwarzer Knoblauch | Maroni

HAUPTGÄNGE

SAIBLING 54
Quitte | Spitzkohl | Maroni

REH 59
Topinambur | Herbsttrompete | Korallen - Ölweide

RANDEN PASTRAMI 49
Topinambur | Herbsttrompete | Korallen - Ölweide

DESSERT

BROMBEERE 21
Schwarzwurzel | Niedeltäfeli

SCHWARZE HASELNUSS 21
Zwetschge | Oxalis

GLACE pro Kugel 8
Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

KÄSEVARIATION 19
Früchtebrot | Walnuss | Radicchio