

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

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

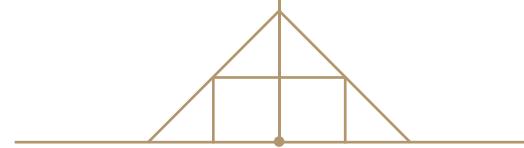
Maximilian Huber

CHEF DE SERVICE

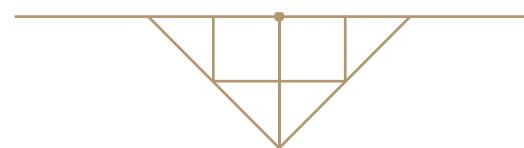
Shamara Perera

MIT UNSEREM TEAM

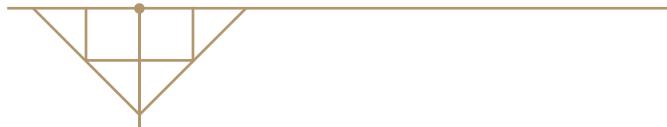
Lois, Max, Giorgio
Waran, Victoria,
Rahel, Amelia, Julia
Martina, Martin, Brigitte
Jakub, Andreas, Sébastien



LUCIDE



MENU à la carte



VORSPEISEN

GETUNKTER MINI LATTICH 22

Garten Kräuter | Kürbiskerne | Eigelbcreme

SCHWEIZER RANDE 31

Pflaume | Schwarzer Knoblauch | Rettich | Kapern



HAUPTGÄNGE

ZANDER 56

Spitzkohl | Quitte | Maroni

KRÄUTERSEITLING 46

ANGUS RIND 63

Sellerie | Korallen Ölweide | Schwarze Schalotte

WARMES ZWISCHENGERICHT

KÜRBIS 46

Weisser Trüffel | Rahm | Kürbiskerne

KAROTTE 29

Sanddorn | Kimchi | Buchweizen

DESSERT

GLACE MAISON 19

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

SCHWARZWURZEL 21

Brombeere | Nideltäfeli

APFEL 21

Ingwer | Haselnuss

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte