

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

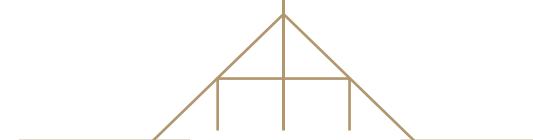
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## **Von uns für Sie, schön sind sie hier.**

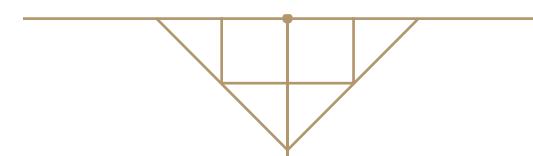
**CHEF DE CUISINE**  
Maximilian Huber

**GASTGEBERIN**  
Shamara Perera

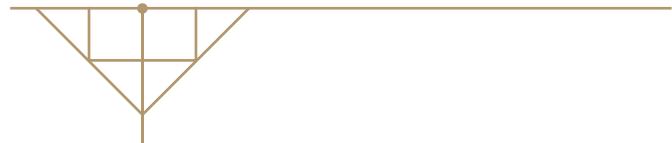
**MIT UNSEREM TEAM**  
Lois, Max, Giorgio  
Waran, Mascha  
Rahel, Amelia, Magdalena  
Martina, Martin, Brigitte  
Jakub, Rahel



**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 | Nideltafeli

#### **APFEL 21**

Ingwer | Haselnuss | Crumble

#### **KÄSEVARIATION 19**

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte