

**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 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.

**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 | Nideltäfel

#### APFEL 21

Ingwer | Haselnuss | Crumble

#### KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte