



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

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,

Rahel, Julia

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Lara, Sebastien



**LUCIDE**



## MENU à la carte

### VORSPEISEN

#### **DIALOG DER JAHRESZEITEN 26**

Frisches | Eingelegtes | Gereiftes

#### **GETUNKTER MINI LATTICH 22**

Garten Kräuter | Radieschen | Eigelbcreme

### ZWISCHENGERICHT

#### **SPARGEL AUS DEM VORJAHR 31**

Magnolie | Bärlauch | Fermentierte Himbeere

#### **KAROTTE 29**

Sanddorn | Kimchi | Buchweizen

### HAUPTGÄNGE

#### **ZANDER MATSUKASA - YAKI 56**

Kohlrabi | Kiwi | Jalapeño

#### **LAMM 63**

Rhabarber | Brennessel | Schwarze Knoblauch

#### **PASTRAMI VON DER RANDE 46**

Rhabarber | Brennessel | Schwarze Knoblauch

### DESSERT

#### **SHIO KOJI 21**

Radicchio | Sauerkirsche

#### **APFEL 21**

Ingwer | Haselnuss

#### **GLACE MAISON 19**

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

#### **KÄSEVARIATION 19**

Früchtebrot | Walnuss | Birne