



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

Lamm | Schweiz

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, Victoriaa,

Sophie, Julia, Vladislav

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

SPALTENSTEIN SPARGEL 31

Magnolie | Bärlauch | Fermentierte Himbeere

KAROTTE 29

Sanddorn | Kimchi | Buchweizen

HAUPTGÄNGE

ZANDER MATSUKASA - YAKI 56

Kohlrabi | Kiwi | Jalapeño

LAMM 63

Rhabarber | Grüne Spargel | Schwarze Schalotte

GERÄUCHERTE SELLERIE 46

Rhabarber | Grüne Spargel | Schwarze Schalotte

DESSERT

SAUERAMPFER 21

Rote Beete | Blätterteig | Kirschen

HASELNUSS 21

Ingwer | Apfel

GLACE MAISON 19

Saisonales Angebot an Sorbet & Glace

KÄSEVARIATION 19

Früchtebrot | Walnuss | Radicchio