

**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, Axel, Roberto

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 Rheinflall

Schwein | Ueli Hof | Luzern

Lachsforelle | Fischzucht Bremgarten | Bremgarten

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 SALAT 26

Kräuter | Rauch Möndli | Eigelb

BEET TARTAR 32

Rettich | Belper Knolle | Brioche

LACHSFORELLE 38

Rhabarber | Buttermilch | Fenchel

OCHSENHERZTOMATENESSENZ 29

Krustentier Öl | Quinoa | Dill

ZWISCHENGERICHTE

EINKORN 34/48

Bergkäse | Zucchini | Johannisbeere

KAROTTE 32

Kimchi | Buchweizen | Sanddorn

+ 7 CHF Gezupfter Schweinebauch

HAUPTGÄNGE

SAIBLING 56

Blumenkohl | Holunderblüte | Leinsamen

GEBEITZE AUBERGINE 49

KALB VOM LUMA 59

RIND 65

Wilder Broccoli | Sonnenblume | Kirsche

DESSERT

GLACE MAISON 18

Sorbet & Glace

CASSIS BEERE 21

Maracaibo | Hafer | Holunderbeeren Granite

APRIKOSE 21

Blätterteig | Heu | Tannenwipfel

KÄSEVARIATION 18

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte