

**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.

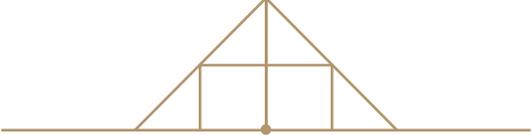
Gerne geben wir Ihnen persönliche Auskunft zur Herkunft der Lebensmittel.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

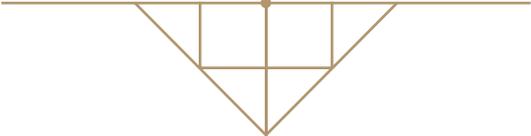
DEKLARATION

Angus Rind | Holzen Fleisch | Ennetbürgen
Lachsforelle | Fischzucht Bremgarten | Bremgarten
Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt | Stans
Käse | Chäs Chäller | Luzern
Sauerteigbrot | Eigenbrötler | Wauwil
Knäckebrot | Eigenproduktion

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



LUCIDE



MENU à la carte

VORSPEISEN

GETUNKTER SALAT 26

Kräuter | Rauch Mändli | Eigelb

BEET TARTAR 32

Rettich | Getrocknete Ziegenkäse | Brioche

LACHSFORELLE 38

Rhabarber | Buttermilch | Fenchel

OCHSENHERZTOMATENESSENZ 29

Krustentier Öl | Quinoa | Dill

ZWISCHENGERICHTE

EINKORN 34/48

Bergkäse | Zucchini | Johannisbeere

KAROTTE 32/39

Kimchi | Buchweizen | Gezupftes Schweinebauch

HAUPTGÄNGE

SAIBLING 56

Blumenkohl | Himbeere | Leinsamen

GEBEITZER AUBERGINE 49 / KALB VOM JUMI 59

oder

RIND 65

Wilder Broccoli | Sonnenblume | Kirsche

DESSERT

GLACE MAISON 18

Sorbet & Glace

CASSIS BEERE 21

Maracaibo | Hafer | Schwarze Knoblauch

APRIKOSE 21

Blätterteig | Heu | Tannenwipfel

KÄSEVARIATION 18

Früchtebrot | Walnuss | Löwenzahnblüte