

**Von uns für Sie,
schön sind sie hier.**

CHEF DE CUISINE

Maximilian Huber

GASTGEBERIN

Shamara Perera

MIT UNSEREM TEAM

Lois, Max, Giorgio

Tiëmo, Waran, Mascha

Rahel, Amelia, Magdalena

Martina, Martin, Brigitte

Jakub, Lea, Rahel

Das Terroir der Alpen prägt unsere Küche. Unsere Zutaten stammen von sorgfältig ausgewählten Kleinbetrieben; ihre vollständige Nennung würde den Umfang dieser Karte übersteigen.

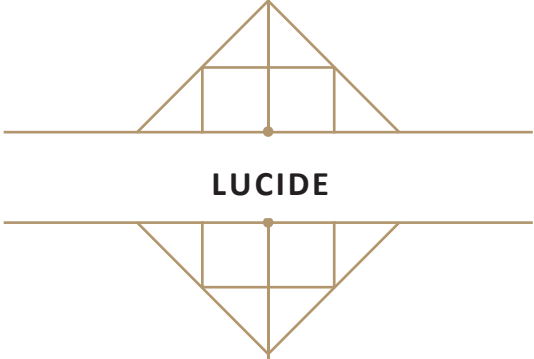
Gerne geben wir Ihnen persönliche Auskunft zur Herkunft der Lebensmittel.

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

LUCIDE SALAT 20

Büffelmozzarella | junger Blumenkohl | Quinoa

TOMATENESSENZ 29

Ochsenherztomate | schwarzer Knoblauch | Kräuter

WARME ZWISCHENGERICHTE

RHABARBER 32

Spargel | Eigelb | Schwarze Haselnuss | Dill

EIKORNRIOTTO 29/46

Bergkäse | Erbsen | Zucchini

HAUPTGÄNGE

LACHSFORELLE 56

Bergwiesenheu | Estragon | Fenchel

ANGUS RIND 62

Pilze | Grüner Spargel | Senfsaat

oder

RANDEN PASTRAMI 49

Pilze | Grüner Spargel | Sonnenblumen

DESSERT

GLACE MAISON 18

Sorbet & Glace

SAUERAMPFER SORBET 21

Erdbeere | Blätterteig

GEISSENMILCH 21

Fermentierte Himbeere | Thymian | Weisse Schokolade

KÄSEVARIATION 18

Früchtebrot | Walnuss