Von uns für Sie,
schön sind sie hier.

CHEF DE CUISINE
Michèle Meier

GASTGEBERIN
Cindy Neubauer

MIT UNSEREM TEAM

LUCIDE

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

DEKLARATION

Rind | Jumi AG · Bern
Perlhuhn | Schweiz
Lamm | Schweiz
Kingfish | Australien
Kabeljau | Nordostatlantik
Käse | Chäs Chäller · Luzern
Brot | Eigenbrötler

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Guten Appetit!

MENU à la carte

VORSPEISEN

MINI LATTICH 21
gepickeltes Gemüse | Parmesan | Nuss-Kernemix

KINGFISH 35
oder
TOPINAMBUR 29
Blumenkohl | Erdnuss | Belper Knolle
schwarzer Knoblauch

WARME ZWISCHENGERICHTE

GELBE PEPERONISCHAUMSUPPE 20
Edamame Pakora | Fenchel

LAMM 36 / 54
oder
ZIEGENFRISCHKÄSE 29 / 47
Ravioli | Kürbis | Trüffel

LINGUINE 36 / 52
Blattspinat | Trüffel

HAUPTGÄNGE

KABELJAU 58
Dill | Griessgnocchi | Lauch | Rettich | Flower Sprouts

PERLHUHN 56
oder
PIEMONTESER RINDSENTRECÔTE 62
Rande | Schnittlauch | Röstzwiebelcreme
Buchenpilz | Pistazie

RANDE 49
Pastinake | Serviettenknödel | Röstzwiebelcreme
Buchenpilz | Pistazie

DESSERT

GEFRORENES IN LUZERN 18
Sorbet und Glacé

APFEL 18
Cassis | Quarkschaum | Buchweizen

QUITTE 19
Mascarpone | Sauerteigbrot

WEICHKÄSE 18
Schlorzifladen