

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

CHEF DE CUISINE
Michèle Meier

GASTGEBERIN
Cindy Neubauer

MIT UNSEREM TEAM

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

DEKLARATION

Rind | Jumi AG • Bern

Säuli | Schweiz

Poulet | Schweiz

Miesmuscheln | Italien/ DK

Languste | GB

Käse | Chäs Chäller • Luzern

Brot | Eigenbrötler

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Guten Appetit!

LUCIDE

MENU à la carte

VORSPEISEN

MINI LATTICH 21

gepickeltes Gemüse | Parmesan | Nuss-Kernemix

ZIEGENFRISCHKÄSE VON TONI ODERMATT 29

Kräuterseitling | Blattspinat | Rettich | Shiso

WARME ZWISCHENGERICHTE

TAGESSUPPE 20

ALPSTEIN POULET 36 / 54

Ravioli | Limette | Erbse | Broccoli | Currysauce

KICHERERBSE 29 / 47

Ravioli | Limette | Erbse | Broccoli | Currysauce

LINGUINE 29 / 52

Mönchsbart | Miesmuschel | Limette | Basilikum

HAUPTGÄNGE

LANGUSTE 68

Kohlrabi | Dill

SÄULI VON DER UELI-HOF BIO-METZGEREI 56

oder

PIEMONTESE RINDSENTRECÔTE 62

weisser Spargel | Hollandaise

Sbrinz | Bärlauch

WEISSER SPARGEL 49

Hollandaise | Sbrinz

Bärlauch | Kartoffelgnocchi | Mandel

DESSERT

GEFROREN IN LUZERN 18

Sorbet und Glacé

RHABARBER 18

Litschi | Quarkschaum

ERDBEER 19

Mascarpone

WEICHKÄSE 18

Schlorzifladen