

**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

Kalb | Schweiz

Schwein | Schweiz

Dorade | Griechenland

Skrei | Nordostatlantik

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

**DORADE ROYAL** 35  
oder

**TOPINAMBUR** 29  
Sellerie | Orange | Estragon | Pumpernickel  
Piemonteser Haselnuss

### WARME ZWISCHENGERICHTE

**TAGESSUPPE** 20

**SÄULI VON DER UELI-HOF BIO-METZGEREI** 36 / 54  
oder

**ZIEGENFRISCHKÄSE** 29 / 47  
Ravioli | Blumenkohl | Liebstöckel | Sbrinz

### HAUPTGÄNGE

**SKREI** 58  
Rande | Röstzwiebel | Kichererbsen

**KALBSKOPFBÄGGLI** 56  
oder

**PIEMONTESER RINDSENTRECÔTE** 62  
Schwarzwurzel | Topfenknödel  
Buchenspiz | Mandel

**SCHWARZWURZEL** 49  
Spitzkabis | Topfenknödel  
Buchenspiz | Mandel

### DESSERT

**GEFROREN IN LUZERN** 18  
Sorbet und Glacé

**APFEL** 18  
Cassis | Quarkschaum | Buchweizen

**BIRNE** 19  
Caramel | Felchlin Grand Cru Maracaibo

**WEICHKÄSE** 18  
Schlorzifladen