

**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

Forelle | Schweiz

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

FORELLE VON NILS HOFER 35

oder

TOPINAMBUR 29
Sellerie | Orange | Estragon | Pumpernickel

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
Buchenpilz | Mandel

SCHWARZWURZEL 49
Spitzkabis | Topfenknödel
Buchenpilz | Mandel

DESSERT

GEFROREN IN LUZERN 18
Sorbet und Glacé

APFEL 18
Cassis | Quarkschaum | Buchweizen

BIRNE 19
Caramel

WEICHKÄSE 18
Schlorzifladen