



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

**CHEF DE CUISINE**

Michèle Meier

**HOST**

Cindy Neubauer

**MIT UNSEREM TEAM**

Lois, Mascha

Daniel, Giorgio, Tiëmo, Waran

Amelia, Magdalena, Martina

Christoph, Darius, Lars

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

**DEKLARATION**

Rind | Jumi AG · Bern

Ribelmais Poularde | Schweiz

Winterkabeljau | Nordostatlantik

Schwein | Ueli-Hof · Luzern

Speck | Ueli-Hof · Luzern

Lardo di Collonata | Italien

Ziegenfrischkäse | Toni Odermatt, Stans · Nidwalden

Käse | Chäs Chäller · Luzern

Brot | Eigenbrötler · Wauwil

Toastbrot | Kreuzbäckerei, Stans · Wauwil

Knäckebrot | Eigenproduktion

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Guten Appetit!



**LUCIDE**



## MENU à la carte

### VORSPEISEN

**BLATTSALAT** 20

Burrata | Champignons | Petersilie | Kapern | Nuss- Kernemix  
Rande | Pumpernickel

**ZIEGENFRISCHKÄSE** 29

Rettich | Zitrone | Piemonteser Haselnuss | Knäckebröt

### WARME ZWISCHENGERICHTE

**TAGESSUPPE** 20

**BRASATORAVIOLI** 36 / 54

Parmesan

**RIBELMAIS POULARDEN-RAVIOLO** 36 / 54

*oder*

**SHIITAKE-GEMÜSERAVIOLO** 29 / 47

Bambusvinaigrette | Kürbis | Federkohl | Koriander

### HAUPTGÄNGE

**SKREI** 58

Meerrettich | Birne | Speck | Blumenkohl

**ZWEIERLEI SÄULI VON DER UELI-HOF BIO-METZGEREI** 58

*oder*

**PIEMONTESE RINDSENTRECÔTE VON JUMI** 62

Schwarzwurzel | Griessgnocchi

Bärlauch

**SCHWARZWURZEL** 49

Kohlrabi | Griessgnocchi

Bärlauch

### DESSERT

**GEFROREN IN LUZERN** 18

Sorbet & Glace

**GIANDUJA** 21

Sauerkirsche

**VANILLE** 22

Blutorange

**WEICHKÄSE** 18

Schlorzifladen