

**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

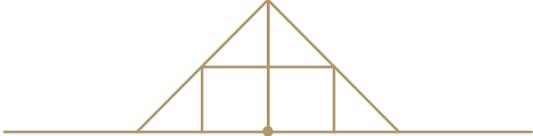
Brot | Eigenbrötler · Wauwil

Toastbrot | Kreuzbäckerei, Stans · Wauwil

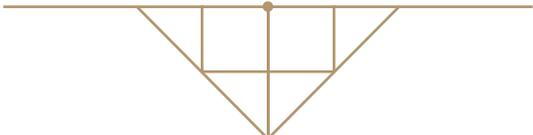
Knäckebrot | Eigenproduktion

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