



RESTAURANT IM KKL LUZERN

TERROIR DER ALPEN – WILLKOMMEN IM LUCIDE

Direkt am Vierwaldstättersee zwischen Innenstadt und Ausblick in schönstem Alpen-Panorama entdecken Sie eine Küche, die den Duft von Bergwiesen, die Transparenz von Gletscherkristallen und die Wärme alpiner Berghütten auf den Teller bringt. Ein Restaurantbesuch bei uns ist mehr als ein Menu – er ist ein lebendiger Dialog. Zwischen Ihnen, unserem Team, Produzent:innen und der Natur entsteht eine Verbindung, bei der jeder Beitrag hör- und schmeckbar wird.

GESCHMACK

Vollreife Zutaten sind unser Ausgangspunkt. Wir veredeln sie mit weltoffenen und modernen als auch mit fast vergessenen Handwerkstechniken unserer Vorfahren: behutsame Fermentation, schonendes Räuchern, Lufttrocknen oder Einsalzen. Dabei tauschen wir Wissen mit Landwirt:innen, Köch:innen und Ihnen als Gast aus – jede Rückmeldung schärft unsere Aromen weiter.

HERKUNFT

Hinter jedem Produkt steht ein Mensch, ein Hof, ein Handwerk. Im offenen Dialog mit unseren Produzent:innen teilen wir Erfahrungen über Böden, Jahreszeiten und die Kunst des Verfeinerns. Transparenz bedeutet, dass Sie nicht nur schmecken, wo etwas herkommt, sondern auch verstehen können, warum es auf Ihrer Karte steht – Vertrauen, das verbindet.

ZUKUNFT

Genuss endet nicht am Tellerrand. Kurze Wege, bewusster Umgang mit Ressourcen und faire Partnerschaften stellen sicher, dass auch kommende Generationen Vielfalt erleben. Gemeinsam entwickeln wir Konzepte, durch die gastronomische Freude in Einklang mit Ökologie, Ökonomie und Sozialem wachsen kann.

MENSCHEN

Unser Team lebt Gastfreundschaft: aufmerksam, wissend, herzlich. Im Gespräch mit Ihnen teilen wir Geschichten, hören zu und lernen. So entsteht eine Atmosphäre, in der Produzent:innen, Mitarbeitende und Gäste gemeinsam die umfassende Schönheit der Alpen zelebrieren.

IHRE EINLADUNG ZUM GENIESSEN UND MITERLEBEN

Lassen Sie uns gemeinsam einen Dialog beginnen – dort, wo Geschmack, Herkunft, Zukunft und Menschen zu einem verbindenden Moment werden. Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Höhenwanderung und gestalten Sie mit uns eine moderne, verantwortungsvolle Küche.

HINWEIS – WANDEL DER NATUR

Unsere Küche lebt vom Rhythmus der Jahreszeiten und vom Dialog mit Produzent:innen und Gästen. Darum reift auch dieses Dokument kontinuierlich. Es ist Ausdruck einer Haltung, die sich entwickelt – verwurzelt in klaren Werten und zugleich offen für Veränderung. Ein lebendiges Selbstverständnis, das wir laufend prüfen, anpassen und verfeinern, um Ihnen stets das authentischste Erlebnis bieten zu können.

