

aperitivum | häppchen

Randen Milchbrötchen vegi

Randenpickles | Pilzcrème | Haselnuss

12

Damhirsch Milchbrötchen vegi

Damhirschschinken | Pilzcrème | Haselnuss

14

prima mensa | vorspeisen

Suppe vegi

Kürbis | Miso | Kürbiskern-Öl

14

Blattsalat vegi

Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles

14

Nüsslisalat vegi

Hausdressing | Croûtons | gehacktes Freiland-Ei
mit Speck

15

+2

Knusprige Blumenkohl-Röseli vegi

Curry-Mayonnaise | Frühlingszwiebeln

17

Dehydrierte Wassermelone vegi

Ponzu | Feta-Crème | Minze | spicy Sesam Chips

19

Knusprige Kalbsmilken

Granny Smith | Kohlrabi | Brombeer Ketchup

23

Tatar vom Angus-Rind aus Ennetbürgen

Knuspriger Kartoffelstroh | Belper Knolle

26

Lieferant*innen

Gemüse | Buuregarte Boog, Hünenberg ZG | Mundo, Rothenburg LU

Kalb CH | Bianchi, Zufikon AG

Speck | Bianchi, Zufikon AG

Reh | Loosli Hildisrieden LU

Damhirsch | Holzen, Ennetbürgen NW

Rind CH | Holzen, Ennetbürgen NW

Poulet | Alpstein SG & AI

Lachs | Lostallo GR

Käse | Luzerner Wochenmarkt

Sauerteigbrot | Eigenbrötler Wauwil LU

menu – familia supra omnia

Es gibt, was Saison und Markt hergeben — tischweise zu geniessen, Familie halt! Auch vegetarisch möglich.

5 Gänge | 89 pro Person

4 Gänge | ohne Käse | 82 pro Person

Wild aus Luzerner Jagd

Reh Hacktätschli

Quarkspätzli | Rotkraut | Safran Apfel | Wild-Rahmsauce | Preiselbeeren 42

Rehpfeffer

Quarkspätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Safran Apfel | Speck | Croutons | Pickels 45

Wildwechsel

Gericht vom Reh nach Tagesangebot t.b.a.

caput cenae | hauptgänge

Vegi Wildteller vegi

Spicy Hokkaido | Quarkspätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Safran Apfel 38

Hausgemachte Maultaschen vegi

Shiitake | Lauch | Karotten | Belper Knolle | Pilz-Velouté 38

Coq au Cidre

Alpsteinpoulet | luftiger Knödel | Lauch | Karotten | Cidre-Sauce 39

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo

Reiskroketten | Spitzkohl à la crème | eingelegte Radiesli 40

Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli

Pommes Frites | glasierte Bohnen | Zitrone 42

dulcia | dessert

Café Gourmand

Espresso | zwei Pralinen von Susanne Moser
aus dem «Au Cachet» in der Pfisterergasse

10

Affogato

Vanilleglace | Espresso

9

Pistazien-Brownie

Sauerkirschglace | Miso-Karamell-Espuma

15

Schlüssel-Vermicelles

Marroni | Vanilleglace | Meringues | Haselnuss

16

Hausgemachte Glace

saisonale Glace und Sorbet

5

mit einem Schuss Likör oder Schnaps

+5

Käse

Chutney | Eigenbrötler Sauerteigbrot

14

mit 5cl Sherry oder Portwein

+9