

aperitivum | häppchen

Spargel–Tempura vegi

Grüne Spargeln | Safran–Mayo | Backteig

12

Focaccia mit Kohlrabi vegi

Hausgemachte Focaccia | Zwiebelconfit | Kohlrabi dehydriert

12

Focaccia mit Parma Schinken

Hausgemachte Focaccia | Zwiebelconfit | Parma Schinken

14

prima mensa | vorspeisen

Blattsalat vegi

Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles

14

Suppe vegi

Weisse Spargelsuppe | Bärlauchöl

14

Spargel–Terrine vegi

Weisse Spargeln | Buttermilch | Feldkaviar | Quinoa–Knusper

19

DIY Tacos | Gezupfte Austernpilze vegi

Mini–Lattich | eingelegter Rotkabis | Röstzwiebel–Crunch | Sriracha–Mayo

19

DIY Tacos | Gezupfte Schulter vom Apfelsäuli

Mini–Lattich | eingelegter Rotkabis | Röstzwiebel–Crunch | Sriracha–Mayo

21

Straciatella di Burrata von Idea Salentina aus dem Kemptthal

Spargelragout | Dörrtomaten | Hausgemachte Focaccia | Kräuteröl

23

Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen

Kartoffelstroh | konfiertes Eigelb | Eigenbrötler Sauerteigbrot

24

Lieferant*innen

Gemüse | Buuregarte Boog, Hünenberg ZG | Mundo, Rothenburg LU
Rind | Holzen, Ennetbürgen NW | Bianchi, Zufikon AG
Saibling | Fischzucht Bremgarten, Bremgarten AG

Käse | Luzerner Wochenmarkt
Schwein | Familie Siegenthaler, Friltschen TG
Saucisson | Bianchi, Zufikon AG

menu – familia supra omnia

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

5 Gänge | 84 pro Person
4 Gänge | ohne Käse | 78 pro Person

caput cenae | hauptgänge

Weisse und Grüne Spargeln vegi

Schweizer Spargeln | Kräuter–Hollandaise oder Yuzu–Vinaigrette 22 | 35
+ Parma Schinken 7

Enoki–Pilze im Backteig vegi

Süsskartoffel–Hoisin–Crème | Chinakohl Kimchi | Zitrus–Mayo 35

Bärlauch Malfatti vegi

Beurre Blanc | Spargeln | Parmesan–Chips 35

Schlüssel Hacktätschli

Cognacrahmsauce | Preiselbeeren | Kartoffelstock | Bimi–Broccoli 36

Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen

Kartoffelstroh | konfiertes Eigelb | Eigenbrötler Sauerteigbrot 38

Cordon–Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli

Miso–Erbsen | ganzes Rüebli | Frites 42

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore

Spargelragout | Malfatti | Beurre Noisette 42

Kalbsnierstück rosa gebraten

Spargelragout | Zitronen–Risotto | Morchel–Rahm–Sauce 52

dulcia | dessert

Café Gourmand

Espresso | zwei Pralinen von Susanne Moser
aus dem «Au Cachet» in der Pfisterergasse 10

Affogato

Vanilleglace | Espresso 9

Schlüssel-Snickers

Schokoladenmousse | Erdnussbutter-Glace | Caramel 14

Baskischer Cheesecake

Rhabarber-Kompott | Erdbeer-Sorbet 15

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