

## aperitivum | häppchen

### Corn-Ribs vegi

Mais | geräucherter Paprika | Hoisin-Mayo 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

Erbsen | Kaffir Limette 14

### Schlüssel-Balleron

Fleischkäse vom Apfelsäuli | süss-saure Vinaigrette | geröstetes Sauerteigbrot 19

### DIY Tacos | Knuspriger Teriyaki Tofu vegi

Mini-Lattich | Schlüssel Kimchi | Nori-Sesam-Crunch | Wasabi-Mayo 19

### DIY Tacos | Swiss Alpine Lachs

Mini-Lattich | Teriyaki | Schlüssel Kimchi | Nori-Sesam-Crunch | Wasabi-Mayo 22

### Stracciatella di Burrata von Idea Salentina vegi

Grillierte Aprikosen | marinierte Zucchini | Haselnuss | Kräuteröl 23

### Rindstatar vom Angus-Rind aus Ennetbürgen

Konfiertes Eigelb | Kartoffelstroh | Eigenbrötler Sauerteigbrot 24

#### Lieferant\*innen

Gemüse | Buuregarte Boog, Hünenberg ZG | Mundo, Rothenburg LU  
Rind | Holzen, Ennetbürgen NW | Bianchi, Zufikon AG  
Lamm | Berner Oberland BE  
Alpen-Zander | Erstfeld UR  
Lachs | Lostallo GR

Käse | Luzerner Wochenmarkt  
Schwein | Familie Siegenthaler, Frittschen TG  
Stracciatella | Idea Salentina | Kemptahl ZH  
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 | 84 pro Person  
4 Gänge | ohne Käse | 78 pro Person

### caput cenae | hauptgänge

Onsen-Ei vom Freilandhuhn <small>vegi</small>	
Eierschwämmli   Hollandaise   Bratkartoffelstampf   Jungspinat	35
Knusprige Aubergine <small>vegi</small>	
Tomaten-Crème   Pommes Rissolées   Basilikum-Cremolata   Rucola	37
Schlüssel Hacktätschli	
Cognacrahmsauce   Preiselbeeren   Bratkartoffelstampf   Bimi-Broccoli	36
Rindstatar vom Angus-Rind aus Ennetbürgen	
Konfiertes Eigelb   Kartoffelstroh   Eigenbrötler Sauerteigbrot mit Pommes Frites	38 +5
Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli	
Pommes Frites   Miso-Erbsen   ganzes Rüebli	42
Alpen-Zanderfilet	
Beurre Noisette   Fregola Sarda   Bimi-Broccoli	42
Rosa gebratenes Lamm Nierstück	
Kräutermantel   Jus   Zitronen-Risotto   Ratatouille	52

## dulcia | dessert

### Café Gourmand

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

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