

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 | 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

Spargelragout | Dörrtomaten | Hausgemachte Focaccia | Kräuteröl

23

Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen

Kartoffelstroh | konfiertes Eigelb | Eigenbrötler Sauerteigbrot (CH)

24

Lieferant*innen

Gemüse | Buuregarte Boog, Hünenberg ZG | Mundo, Rothenburg LU
Rind & Kalb | Holzen, Ennetbürgen NW | Bianchi, Zufikon AG
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

Weisse und Grüne Spargeln vegi

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

Bärlauch Malfatti vegi

Beurre Blanc | Spargeln | Parmesan–Chips 35

Knusprige Aubergine vegi

Pommes Rissolées | Tomaten–Crème | Basilikum–Cremolata | Rucola 37

Schlüssel Hacktätschli

Cognacrahmsauce | Preiselbeeren | Kartoffelstock | Bimi–Broccoli 36

Rindstatar vom Angus–Rind aus Ennetbürgen

Kartoffelstroh | konfiertes Eigelb | Eigenbrötler Sauerteigbrot (CH) 38

Cordon–Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli

Miso–Erbsen | ganzes Rüebli | Frites 42

Alpen–Zanderfilet

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 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