

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

aperitivum | häppchen

Corn-Ribs vegi

Mais | geräucherter Paprika | Hoisin-Mayo

12

Focaccia mit Tomaten vegi

Hausgemachtes Focaccia | Tomaten | Basilikum-Crème

12

Focaccia mit Alpino Tonnato

Hausgemachte Focaccia | Braten vom Apfelsäuli | Rauchforellen-Crème

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

Stracciatella di Burrata von Idea Salentina vegi

Zucchini | Mandel-Crème | Basilikum

23

Lieferant*innen

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

Rind | Holzen, Ennetbürgen NW

Lamm | Berner Oberland BE

Rauchforelle CH | Bianchi, Zufikon AG

Alpen-Zander | Erstfeld UR

Poulet | Alpstein SG & AI

Schwein | Familie Siegenthaler, Frittschen TG

Stracciatella | Idea Salentina, Kempptahl ZH

Käse | Luzerner Wochenmarkt

Sauerteigbrot | Eigenbrötler, Wauwil LU

tatar & bubbles als Vorspeise oder als Hauptgang

Wir empfehlen dir gerne den passenden Schaumwein dazu!

Tatar von der Aubergine aus dem Buuregarte Boog <small>vegi</small>	
Chipotle-Mayo Tomaten knusprige Kichererbsen Sauerteigbrot	20 35
Tatar vom Alpenzander aus Erstfeld	
Limette Cachaça Ajoblanco Senfkaviar Reis Crisp Sauerteigbrot	23 36
Tatar vom Angus-Rind aus Ennetbürgen	
Konfiertes Eigelb eingelegtes Gemüse Kartoffelstroh Sauerteigbrot	24 38
Tatar Trilogia	
Aubergine vom Boog Alpenzander aus Erstfeld Angus-Rind aus Ennetbürgen	26 42
eine kleine Portion Pommes Frites zum Tatar	+5

caput cenae | hauptgänge

Onsen-Ei vom Freilandhuhn <small>vegi</small>	
Eierschwämmli Hollandaise Bratkartoffelstampf Jungspinat	35
Popcorn-Falafel <small>vegi</small>	
Mais-Crème Chipotle-Mayo Kefen	35
Alpstein Pouletbrust «Ceasar Style»	
gebratener Lattich knusprige Speck-Kartoffeln Gruyère	37
Zanderfilet im Backteig	
Erbsen-Crème Sauce Rouille Pommes Pont-Neuf Salt & Vinegar	40
Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli	
Pommes Frites Miso-Erbsen ganzes Rüeblì	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

Wimbledon

marinierte Erdbeeren | flüssiger Rahm

12

Schlüssel-Snickers

Schokoladenmousse | Erdnussbutter-Glace | Caramel

14

Zitronen Tarte

marinierte Erdbeeren | Baiser

15

Hausgemachte Glace und Sorbet

mit Rahm

5
+2

mit einem Schuss Likör oder Schnaps

+5

Käse

Chutney | Eigenbrötler Sauerteigbrot

14

mit 5cl Sherry oder Portwein

+9