

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 vegi

Eierschwämmli | Hollandaise | Bratkartoffelstampf | Jungspinat 35

Knusprige Aubergine vegi

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 Rüeblì 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

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

mit einem Schuss Likör oder Schnaps

+2
+5

Käse

Chutney | Eigenbrötler Sauerteigbrot

14

mit 5cl Sherry oder Portwein

+9