

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

Hausgemachte 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 NVV

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 vegi

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 42

eine kleine Portion Pommes Frites zum Tatar +5

caput cenae | hauptgänge

Onsen-Ei vom Freilandhuhn vegi

Eierschwämmli | Hollandaise | Bratkartoffelstampf | Jungspinat 35

Popcorn-Falafel vegi

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