

aperitivum | häppchen

Focaccia mit Tomaten vegi

hausgemachte Focaccia | Tomaten | Frischkäse | Oliven | frittierte Kapern 12

Focaccia mit Nduja

hausgemachte Focaccia | Nduja | Frischkäse | Oliven | frittierte Kapern 14

prima mensa | vorspeisen

Blattsalat vegi

Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles 14

Grüne Gazpacho vegi

Zitronengras | Reis-Knusper 14

Knusprige Blumenkohl-Röseli vegi

Curry-Mayonnaise | Frühlingszwiebeln 17

Schlüssel-Balleron

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

Stracciatella di Burrata von Idea Salentina vegi

bunte Tomaten | Basilikum | Knoblauch-Croûtons 23

Gebeizter Lostallo Lachs

Kohlrabi | Buttermilch-Sud | Schnittlauchöl | Forellenkaviar 24

Alpino Tonnato

dünn geschnittener Braten vom Apfelsäuli | Rauchforellen-Crème | frittierte Kapern 24

Lieferant*innen

Gemüse | Buuregarte Boog, Hünenberg ZG | Mundo, Rothenburg LU
Kalb CH | Bianchi, Zufikon AG
Rauchforelle CH | Mundo, Rothenburg LU
Forellenrogen IT | Bianchi, Zufikon AG
Alpen-Zander | Erstfeld UR
Lachs | Lostallo GR

Poulet | Alpstein SG & AI
Schwein | Familie Siegenthaler, Frittschen TG
Nduja IT | Mundo, Rothenburg LU
Stracciatella | Idea Salentina | Kempttahl ZH
Käse | Luzerner Wochenmarkt
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

Glasiertes Kohlrabi Steak vegi

Safran Beurre Blanc | Reiskroketten | geräucherte Paprika Aioli 35

Popcorn–Falafel vegi

Mais–Crème | Chipotle–Mayo | Kefen 35

Alpstein Pouletbrust «Ceasar Style»

gebratener Lattich | knusprige Speck–Kartoffeln | Gruyère 37

Alpino Tonnato

dünn geschnittener Braten vom Apfelsäuli | Rauchforellen–Crème | frittierte Kapern 38
mit Pommes Frites +5

Zanderfilet im Backteig

Erbsen–Crème | Sauce Rouille | Pommes Pont–Neuf | Salt & Vinegar 40

Cordon–Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli

Pommes Frites | Kefen | getrocknete Tomaten 42

Rosa gebratenes Kalbskotelett

hausgemachte Kräuterbutter | Zitronenrisotto | Peperonata 52

dulcia | dessert

Café Gourmand

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

10

Affogato

Vanilleglace | Espresso

9

Walliser Aprikosen

Aprikosenkompott | Sauerrahmglace | weisse Schokolade

14

Pistazien-Brownie

Sauerkirschglace | Miso-Karamell-Espuma

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