

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

Dehydrierte Wassermelone vegi

Ponzu | Feta-Crème | Minze | spicy Tapioka Chips 19

Knusprige Kalbsmilken

Granny Smith | Kohlrabi | Brombeer Ketchup 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

Poulet | Alpstein SG & AI

Lachs | Lostallo GR

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

Reiskroketten | Safran Beurre Blanc | geräucherte Paprika Aioli 35

Hausgemachte Maultaschen vegi

Shiitake | Lauch | Karotten | Belper Knolle | Pilz-Velouté 38

Alpino Tonnato

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

Coq au Cidre

Alpsteinpoulet | luftiger Knödel | Lauch | Karotten | Cidre-Sauce 39

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo

Reiskroketten | Spitzkohl à la crème | eingelegte Radiesli 40

Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli

Pommes Frites | Kefen | getrocknete Tomaten 42

Rosa gebratenes Kalbskotelett

Zitronenrisotto | Peperonata | hausgemachte Kräuterbutter 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