

aperitivum | häppchen

Randen Milchbrötchen vegi
Randenpickles | Pilzcrème | Haselnuss 12

Damhirsch Milchbrötchen
Damhirschschinken | Pilzcrème | Haselnuss 14

prima mensa | vorspeisen

Suppe vegi
Kürbis | Miso | Kürbiskern-Öl 14

Blattsalat vegi
Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles 14

Nüsslissalat vegi
Hausdressing | Croûtons | gehacktes Freiland-Ei mit Speck 15
+2

Knusprige Blumenkohl-Röseli vegi
Curry-Mayonnaise | Frühlingszwiebeln 17

Karamellisierter Ziegenkäse vegi
Feigen | Randenpickles | Baumnüsse 22

Geflämmt Lachs
marinierter Fenchel | Buchweizen | Honig | Dill | Senf 24

Tatar vom Angus-Rind aus Ennetbürgen
knuspriger Kartoffelstroh | Belper Knolle 26

Lieferant*innen			
Gemüse Buuregarte Boog, Hünenberg ZG Mundo, Rothenburg LU		Alpen-Zander Erstfeld UR	
Rind CH Holzen, Ennetbürgen NW		Lachs Lostallo GR	
Speck Bianchi, Zufikon AG		Poulet Alpstein SG & AI	
Reh Loosli Hildisrieden LU		Käse Luzerner Wochenmarkt	
Dammhirsch Holzen, Ennetbürgen NW		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 | 89 pro Person
4 Gänge | ohne Käse | 82 pro Person

Wild aus Luzerner Jagd

Reh Hacktätschli
Quarkspätzli | Rotkraut | Safran Apfel | Wild-Rahmsauce | Preiselbeeren 42

Rehpfeffer
Quarkspätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Safran Apfel | Speck | Croûtons | Pickels 45

Wildwechsel
Gericht vom Reh nach Tagesangebot t.b.a.

caput cenae | hauptgänge

Vegi Wildteller vegi
spicy Hokkaido | Quarkspätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Safran Apfel 38

Sellerie-Kartoffel Millefeuille vegi
Bimi-Broccoli | Buchweizen | Birnenschutney | Paprika-Sauce 38

Coq au Cidre
Alpstein-Pouletbrust | luftiger Knödel | gebratene Karotte | Cidre-Sauce 39

Filet vom Alpen-Zander
Kartoffelkroketten | Sauerkraut | Schaumwein-Sauce 40

Cordon-Bleu vom Thurgauer Apfelsäuli
Pommes Frites | glasierte Bohnen | Zitrone 42

dulcia | dessert

Café Gourmand

Espresso | zwei Pralinen von Susanne Moser
aus dem «Au Cachet» in der Pfistergasse 10

Affogato

Vanille–Glacé | Espresso 9

Tarte Tatin

Apfel | Caramel | Kardamom–Glacé 15

Schlüssel–Vermicelles

Marroni | Vanille–Glacé | Meringues | Haselnuss 16

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