

LUCERNE

SUMMER FESTIVAL

REGENBOGEN-SALAT CHF 26 
WURZELGEMÜSE, GERÖSTETE KERNE, TAHINI-DRESSING

RAINBOW SALAD CHF 26 
ROOT VEGETABLES, TOASTED SEEDS, TAHINI DRESSING

KALTE GERÖSTETE TOMATEN-PAPRIKA SUPPE CHF 16 
SAUERTEIG-CROUTONS

CHILLED ROASTED TOMATO AND PEPPER SOUP CHF 16 
SOURDOUGH CROUTONS

ANGUS RINDSTATAR CHF 36
SERVIERT MIT SAUERTEIGBROT
ANGUS BEEF TARTARE CHF 36
SERVED WITH SOURDOUGH BREAD

GEBRATENES ALPENPOULET CHF 38
ROLLGERSTE, OLIVEN, ROSEN-HARISSA
ROASTED ALPINE CHICKEN CHF 38
PEARL BARLEY, OLIVES, ROSE HARISSA

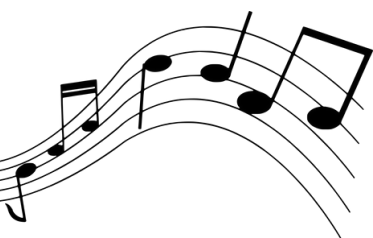
ZANDER CHF 50
MANGOLD, ZITRONE, FENCHEL, KRÄUTERVINAIGRETTE
PIKE PERCH CHF 50
SWISS CHARD, LEMON, FENNEL, HERB VINAIGRETTE

SCHWEINEKOTELETT CHF 46
ERBSEN, GRÜNE BOHNEN, POMMERY-SENF
CÔTE DE PORC CHF 46
PEAS, GREEN BEANS, POMMERY MUSTARD

SCHOKOLADEN-MOELLEUX CHF 22
KAKAO-CRUMBLE, PEKANNUSS, VANILLE
CHOCOLATE MOELLEUX CHF 22
CACAO CRUMBLE, PECAN NUT, VANILLA

ZITRONENTARTE CHF 16
OLIVENÖL-BISKUIT, BASILIKUM
LEMON TARTE CHF 16
OLIVE OIL BISCUIT, BASIL

VEGETARISCH | VEGETARIAN 
VEGAN AUF ANFRAGE MÖGLICH | VEGAN POSSIBLE ON REQUEST ()



Dieses Menü ist nur nach vorheriger Reservierung erhältlich (spätestens bis 14:00 Uhr am selben Tag).
This menu is available by advance reservation only (no later than 2pm on the same day).