


FLEISCH | MEAT

KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

Rindstatar vom Ueli-Hof | Beef tartare from Ueli-Hof 27
mit frischen Radieschen, Rhabarber, eingelegtem Gemüse und Buttertoast
with fresh radishes, rhubarb, pickled vegetables and buttered toast

SUPPE | SOUP

 **Cremesuppe vom weissen Spargel | Cream soup of white asparagus** 14
mit gebratenen Spargelspitzen und Bärlauchöl
with roasted asparagus tips and wild garlic oil

HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

Flat Iron Steak vom Schweizer Rind | Flat iron steak of Swiss Beef 46
mit Topinamburpüree, Wurzelgemüse und Portweinjus
with Jerusalem artichoke puree, root vegetables and port wine jus

DESSERT

 **Käsevariation | Cheese variation** 19
mit Feigensenf
with fig mustard

4-Gang-Menu 92
4-course menu

3-Gang-Menu 76
3-course menu

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Die Shrimps kommen aus Vietnam und die Miesmuscheln aus Spanien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.
All prices are in Swiss Francs and include 8.1% value-added tax. We use Swiss meat and fish. The shrimp are sourced from Vietnam and the mussels from Spain. We would be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

FISCH | FISH

KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

Gebeizter Saibling aus Ennetmoos | Char from Ennetmoos 23
mit Rettichcreme, Gurkenkaviar, Schalotten und Schnittlauchöl
with radish creme, cucumber caviar, shallots and chive oil


SUPPE | SOUP

Bouillabaisse | Bouillabaisse 23
mit Sauce Rouille, Edelfisch, golden Shrimps und Knoblauchbaguette
with rouille sauce, noble fish, golden shrimps and garlic baguette

HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

Felchen aus dem Vierwaldstättersee | Whitefish from Lake Lucerne 39
mit Ratatouille, Salicorn und Champagnerschaum
with ratatouille, salicorn and champagne foam

DESSERT


 **Rhabarbermousse | Rhubarb mousse** 14
mit Erdbeerglace und Mandeln
with strawberry ice cream and almonds

4-Gang-Menu 87
4-course menu


3-Gang-Menu 69
3-course menu

VEGETARISCH | VEGETARIAN


KALTE VORSPEISE | COLD STARTER

-  **Weisser Spargel | White asparagus** 21
mit pochiertem Ei, Portulak-Mayo, Frisée und Rucola
with poached egg, purslane mayo, frisée and rocket salad


WARME VORSPEISE | WARM STARTER

-  **Morchel-Ravioli | Morel ravioli** 26
mit Ricotta, Nussbutter und gerösteten Pinienkernen
with ricotta, nut butter and roasted pine nuts

HAUPTSPEISE | MAIN COURSE

-  **Bärlauchrisotto | Wild garlic risotto** 28
mit Bärlauchpulver und Bärlauchöl, Parmesanschaum und Frühlingszwiebeln
with wild garlic powder and wild garlic oil, parmesan foam and spring onions

DESSERT

-  **Schokoladensphäre | Chocolate sphere** 14
mit Mascarponecreme, Himbeersorbet und Himbeersud
with mascarpone cream, raspberry sorbet and raspberry sauce

4-Gang-Menu 76
4-course menu

3-Gang-Menu 61
3-course menu



KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit <i>oder</i> ohne Kohlensäure	33 75 cl	5 8.5
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6
Ramseier Huustee	33 cl	6
J. Gasco Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Aperitivo Bitter	20 cl	6
Fruchtsaft Ananas Tomate Orange	20 cl	6

BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol %	20 30 50 cl	5 6 9
Klosterbräu Amber 5.2 Vol %	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol %	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei non-alcoholic	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar 4.0 Vol %	49 cl	7
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei non-alcoholic	49 cl	7
Luzerner IPA 6.5 Vol %	33 cl	7.5

APERITIF

Aperol Spritz		14
Campari Soda	10 cl	14
Wermut, rot	4 cl	11
Martini Bianco	4 cl	8
Aperitivo Bitter alkoholfrei non-alcoholic	20 cl	6

OFFENWEINE

1 | 7.5 dl

SCHAUMWEIN

Champagne 1er Cru Brut Edouard Brun, Champagne Chardonnay, Pinot Noir	14 84
---	---------

WEISSWEIN

Castiglion del bosco Chiara e Massimo Ferragamo, Toskana Chardonnay	9 62
---	--------

ROSÉWEIN

Sainte Lucie Côteaux d'Aix en Provence, Genf Syrah, Grenache, Cabernet, Cinsault	7.5 52
--	----------

ROTWEIN

Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.3 65
--	----------

