



SAISON
MENU

"Saibling Sour"

Schweizer Saibling eingelegt, Honigbalsam, Kresse, Karotte

Pickled Swiss char, honey balsamico, cress, carrot

12



"Spinacia"

Spinatcrèmesuppe, Sauerrahm, schwarzer Knoblauch

Spinach cream soup, sour cream, black garlic

10



"Das Beste der Sau"

Backe und Filet vom Schwein, Lardo, Grünkohl, Brezenknödel

Cheek and filet of pork, bacon, green cabbage, pretzel dumpling

46



"Tausend und eine Nacht"

Curry-Bergamotteeis, Callebaut Schokolade, Kokosnuss

Curry bergamot ice cream, callebaut chocolate, coconut

11

4 GANG MENU

4-course menu

CHF 71

3 GANG MENU

3-course menu

CHF 65



Salate ● Salads

"Caesar Salad"	16
mit Luzerner Hartkäse, hausgemachte Röstbrotwürfel, eingelegte Sardellen, Caesar-Dressing with "Lucerne" hard cheese, homemade croûtons, pickled anchovies, caesar-dressing	
mit Schweizer Poulet Streifen	+6
with slices of Swiss chicken	
"Vitaminkick"	11
Saisonaler Blattsalat, marinierte Feige, schweizer Rapsöl, Chiasamen, knusprige Randen Seasonal leaf salad, marinated fig, Swiss rapeseed oil, chia seeds, crunchy beetroot	
"Valerianella"	14
Schweizer Nüsslisalat, Bio-Ei, knuspriger Speck, Steirisches Kürbiskernöl Swiss corn salad, bio egg, crispy bacon, "Styrian" pumpkin seed oil	
mit Bündnerfleisch	+5
with dried "Grison" meat	




Bitte wählen Sie aus unseren Dressings:
Französisch, klassisch Italienisch oder Pommerysenf Vinaigrette
 Please choose from one of our dressings:
 French, classic Italian or Pommery mustard vinaigrette

Herkunft:	Trockenfleisch (CH) Rind (CH) Poulet (CH) Schwein (CH) Lamm(CH,AUS) Speck (NL) Ente (FR) Chorizo (ES) Kalb (CH)	Origin:	dried meat (CH) beef (CH) chicken (CH) pork (CH) lamb (CH,AUS) bacon (NL) duck (FR) Chorizo (ES) veal (CH)
Herkunft:	Bachforelle (CH) Lachsforelle (CH) Sardellen (IT) Kabeljau (NOR)	Origin:	brook trout (CH) salmon trout (CH) anchovies (IT) St. Pierre (FR)



Starters
&
Soups

Vorspeisen ● Starters

- "Ennetbürger Rind" 16
Roastbeef, Rettich, Nostranogurke, Luzerner Hartkäse
Roastbeef, radish, "Nostrano" cucumber, "Lucerne" hard cheese
- "Bio-Ei aus Meggen" 15
Wachswieches Ei, Nussbutter, Steinpilzcrème, Sellerie, schwarzer Trüffel
Soft bio-egg, nut butter, porcini cream, celery, black truffle
-  "From root to veal" 22
Kalbstatar, geräucherte Schwarzwurzel, Sauerrahm, Tomate, Pesto
Veal tatar, smoked black salsify, sour cream, tomato, pesto
- Als Hauptgang / As main course* 42






Suppen ● Soups

- "Geflügeltee" 12
Kraftbrühe von der schweizer Freilandpoularde, Shiitake, Wachtelei
Clear soup of "Swiss" poulard, shiitake mushrooms, quail egg
- "Der Klassiker" 10
Tomatencremesuppe, konfierte "Chello Tomate", Majoran 
Tomato cream soup, candied "Chello tomato", marjoram
- "Die Leichte" 11
Zitronengras-Kokossuppe, Chili, Ingwer, Tomaten-Koriander crostini 
Lemongrass-coconut soup, chili, ginger, tomato-coriander crostini



Pasta & Co ● Pasta & Co

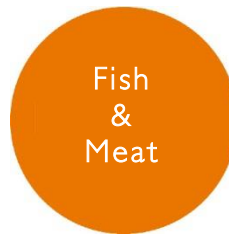
"Rigatoni di semola di grana duro"		
Rigatoni, Rindsbolognese, Nidwaldner Rindfleischwürfel, Röstzwiebel, Apfelkompott		32
Rigatoni, beef bolognese, beef cubes from "Nidwalden", fried onion, apple compote		
"Tartufi & Friends"		
Tagliarini, Burgunder Trüffel, marinierte Spinatblätter		35
Tagliarini, "Burgundy" truffle, marinated spinach leaves		
<i>mit wachweichem Wachtelei</i>		+5
<i>with soft quail egg</i>		
"Ferris Wheel"		
Gnocchi, "Ferris Wheel" Tomate aus Sigriswil, Pinienkerne, Rucola, Luzerner Hartkäse		29
Gnocchi, "Ferris Wheel" tomato from Sigriswil, pine nuts, rocket salad, "Lucerne" hard cheese		
"Barolo e Taleggio"		
Barolorisotto, geschmorter Radicchio, Taleggio		27
Barolo risotto, braised radicchio, taleggio cheese		
"Spaghetti della Nonna"		
Spaghetti al limone, Safran, Datterini, Basilikum		25
Spaghetti al limone, saffron, date tomatoes, basil		

Flammkuchen

Flammkuchen ● Tarte flambée

"Spicy Winter"	24
Chorizo, "Chello Tomate", Chili, "Belper Knolle", Crème fraîche Chorizo, "Chello tomato", chili, "Belper Knolle", sour cream	
"LUCE"	22
Rohschinken, Knoblauch, Bergkäse, Rucola, Crème fraîche Raw ham, garlic, mountain cheese, rocket salad, sour cream	
"Veggie"	19
Saisonales Grillgemüse, Oliven, Basilikumpesto, Crème fraîche Seasonal grilled vegetables, olives, basil pesto, sour cream	
"Klassisch"	18
Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche Bacon, spring onions, sour cream	





Fisch ● Fish

- "Arktischer Fang" 49
Kabeljau in Limonenöl, Queller, Belugalinsen, Chorizoschaum
Cod in lemon oil, glasswort, "Beluga" lenses, chorizo foam
- "Belper Forelle" 47
Bachforelle, Petersilienwurzel, Randenraviolo, schwarzer Trüffel
Brook trout from "Belp", parsley root, beetroot raviolo, black truffle
- "69 sunny side up" 44
Gebratener Fisch nach Tagesangebot, Blattspinat, Safranrisotto, Tomatenbutter
Roasted fish according to daily offer, leaf spinach, saffron risotto, tomato butter



Fleisch ● Meat

- "Ossobucco Luce" 48
Nidwaldner Kalbshaxe 12h/58° geschmort, saisonales Röstgemüse, Mascarpone aus dem Entlebuch, Polenta
"Nidwalden" knuckle of veal 12h/58° slow cooked, seasonal vegetables, mascarpone from "Entlebuch", polenta



- "Norialge" 52
Lammrücken, Pommerysenf, Ziestknolle, Kräutermousseline, Aubergine
Saddle of lamb, "Pommery" mustard, knotroot, herb mousseline, eggplant

- "Tumedos Rossini" 54
Nidwaldner Rindsfilet, Gänsestopfleber, Roscoff-Zwiebelmarmelade, Mini-Randen
junge glasierte Bohnen, Rosmarinkartoffel
"Nidwalden" beef filet, goose liver, "Roscoff-onion" jam, mini-beetroot
young glazed beans, rosemary-potatoes



Dolce ● Dessert

"Mille Feuille" Mille Feuille von Pistazie, Orange, Granatapfel Mille Feuille of pistachio, orange, pomegranate	10
"Crème Brûlée" Tonkabohnen Glacé, Mandarine Tonka bean ice cream, mandarin	9
"Chocolate Boost" Schokoladen Panna cotta, Mango, Karamell Chocolate panna-cotta, mango, caramel	12
"A little Something" Espresso mit Schokoladen-Chilimuffin Espresso with chocolate-chili muffin	7

Käse ● Cheese

Käseraritäten aus der Schweiz Cheese rarities from Switzerland	
3er Auswahl / 3 varieties	9
5er Auswahl / 5 varieties	13
8er Auswahl / 8 varieties	17
Serviert mit: Früchtebrot, Feigensenf, Trauben, Nüsse, Kerne Served with: fruit bread, fig mustard, grapes, nuts, seeds	

Ice cream
&
Sorbets

Rahmglacé ● Ice cream



Erdbeere
Strawberry

Callebaut Schokolade
"Callebaut" Chocolate

Vanille
Vanilla

Tonkabohne
Tonka bean

Pistazie
Pistachio

Sauerrahm
Sour cream

Sorbets ● Sorbets



Himbeere
Raspberry

Mandarine
mandarin

Grüner Apfel
Green apple

Mango
Mango

Kugel
Scoop

4

Drei Kugeln mit 2 Toppings
Three scoops with 2 toppings

10

Toppings

each |

Rahm, Schoggikusperstreusel, Gummibären, Erdbeer-, Schoggi-, Caramel-Sauce, M&Ms

Whipped cream, crispy chocolate crumble, gummy bears, strawberry-, chocolate-, caramel-sauce, M&Ms

Alle unsere delizösen Glacés wurden von unserer Pâtisserie mit viel Sorgfalt und Leidenschaft für Sie zubereitet

All our delicious ice creams were made by our patisserie with great care and passion, only for you

Natürlich und ganz ohne künstliche Zusatzstoffe
Natural and completely without artificial ingredients

Sonntagsbrunch ● Sunday brunch

10:30 – 14:00 Uhr

Geniessen Sie unser reichhaltiges Brunchbuffet mit einem Glas Prosecco, einer grossen Auswahl an Fruchtsäften, diversen Brotsorten, feinen Eierspezialitäten und vielem mehr...
Enjoy our generous brunch buffet with a glass of prosecco, wide choice of juices, various types of bread, delicious egg dishes and much more...

- Spiegelei, Rührei, Omelette, Bircher Müsli, Joghurt
- Frischkäse, Hüttenkäse, Hart- und Weichkäsesorten
- Buttergipfeli, Weggli, Brötchen, Butterzopf, Baguette
- Speck, Würstchen, Lachs, Rohschinken, Aufschnitt
- Nusschnecken, Nussgipfel, Früchtekuchen, Cake, Pancake, Rösti, French Toast

Preis inklusive
Heissgetränke
CHF 36.50
pro Person

Kinder bis 12 Jahre erhalten 50% Reduktion; unter 7 Jahren gratis
Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch unter: 041 369 99 70



Neu: Weinkarte immer und überall ● New: Wine list everywhere available

Jetzt
Aktuell



Öffnen Sie unsere Weinkarte per QR-Scan auf Ihrem Smartphone oder verlangen Sie die Karte bei unserem Servicepersonal

Suchen Sie Ihren Wein direkt auf unserer top-modernen, digitalisierten Weinkarte aus. Scannen Sie den QR-Code und öffnen Sie unsere Weinkarte immer und überall. Aus unserem Offenausschank-Dispenser servieren wir unsere Weine auch gerne glasweise.

Choose your wine directly on our very modern, digitalized wine list. Scan the QR-Code and access our wine list anytime & anywhere you want. From our new wine dispenser we love to serve our wines also by the glass.