



**Von uns für Sie,
schön sind sie hier.**

CHEF DE CUISINE
Michèle Meier

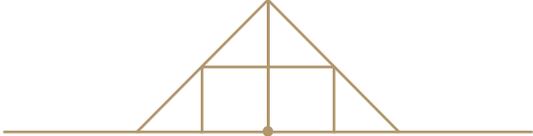
GASTGEBERIN
Cindy Neubauer

MIT UNSEREM TEAM

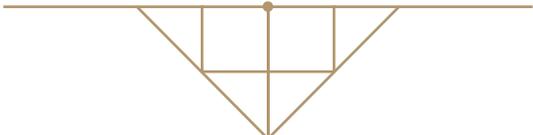
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich gerne an
unser Serviceteam.

DEKLARATION
Rindsentrecôte | Jumi AG • Bern
Rindsnuss | Ueli-Hof / Jumi AG • Bern
Käse | Chäs Chäller • Luzern
Lachs | Schweiz
Muscheln | Frankreich
Kalb | Schweiz
Geflügel | Schweiz
Brot | Eigenbrötler

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Guten Appetit!



LUCIDE



MENU à la carte

VORSPEISEN

BLATTSALAT 20

Burrata | Radischen | Blumenkohl | Nuss-Kernemix
Pumpenröckchen

RINDSTATAR 36

oder

RANDE 29

Blumenkohl | Portulak | Pommery-Senf | Pistazie | Kapern

WARME ZWISCHENGERICHTE

TAGESSUPPE 20

BRASATORAVIOLI 36 / 54

Parmesan

oder

MARONIRAVIOLI 29 / 47

Sellerie | Apfel | Zitrone

HAUPTGÄNGE

SWISS LACHS & MUSCHELN 58

Rollgerste | Dill | Lauch | Buttermilch

KALBSBÄGGLI 61

oder

PIEMONTESER RINDENTRECÔTE VON JUMI 62

Flower Sprouts | Schalotten | Pflaume
Kartoffelmousseline | Schnittlauch

KÜRBIS 49

Flower Sprouts | Schalotten | Pflaume
Kartoffelmousseline | Schnittlauch

DESSERT

GEFROREN IN LUZERN 18

Sorbet und Glacé

BIRNE 18

Quarkschaum

CARAMEL 22

Clementine

WEICKÄSE 18

Schlorzifladen