

CAVE

DU

LUC

# CAVE DU LUC

## VORSPEISEN

Luc's Nüsslisalat 16.–  
Mit Speck, Ei, Croutons,  
Champignons an Honig-Ingwer  
Dressing

Rauchlachs-Tatar 18.–  
Mit Butter-Brioche und Nüsslisalat

Bärlauchsüppchen 14.–  
Mit Speck-Würfeln und Rahm

## DESSERT

Schokoladen Küchlein 14.–  
mit flüssigem Kern,  
Sauerrahmglace und Rahm

Gebrannte Karamell-Crème 14.–  
Mit Rahm und Nusskrokant

Luc's Sorbet  
Trilogie | Kugel 12.– | 5.–

## HAUPTGÄNGE

Rinds Entrecôte 54.–  
Mit Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes  
und Gemüse

Zart geschmortes Schweinskopfbäggli 38.–  
an Schmorjus mit PSR-Polenta  
und Gemüse

Frikadellen vom Rind 39.–  
Mit Lauwarmen Kartoffelsalat, gebratenen  
Champignons und Sauerrahm

Bärlauch Ravioli 16.– / 36.–  
Gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch, dazu  
gratinierte Tomaten und grüner Spargel

Kichererbsen Gemüse Ragout 36.–  
Mit Kräuter-Reis und Sauerrahm

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie  
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Luc

Deklaration:

Rind, Kalb und Schwein stammen aus der Schweiz  
Lachs stammt aus Norwegen & Irland

Wir verwenden ausschliesslich in der Schweiz  
hergestelltes Brot

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt.