

## VORSPEISEN

Roter Kabissalat an Luc's Hausdressing 21.–  
mit Orangen, Baumnüssen und Hobelfleisch

Grillierter Blumenkohl 18.–  
mit schwarzer Knoblauch-Hollandaise und gerösteten Haselnüssen

Sellerie-Apfel-Crème-Süppchen 15.–  
mit Schnittlauch

---

## HAUPTGÄNGE

Im Ofen glasierte Mistkratzerli 34.–  
mit Bratkartoffeln und Gemüse

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

Flat Iron Steak vom Green Egg 58.–  
auf Weisswein-Risotto mit Cherrytomaten

Feigen-Ravioli 38.–   
Mit Salbeibutter und sautierten Frühlingszwiebeln

Randenhackbraten an Champignon-Crèmesauce 37.–   
mit Tagliatellen und Gemüse

---

## DESSERT

Waldbeeren-Pesto 13.–  
auf Mascarpone-Crème und Fleur de Sel Crumble

Grillierter Rum-Pfirsich mit Vanilleglacé und Rahm 13.–

**CAVE DU LUC**

# CAVE

# DU

# LUC

Lieber Gast

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

Ihr Luc

Deklaration:

Poulet aus der Schweiz  
Rind aus der Schweiz  
Bäggli aus der Schweiz  
Kalb aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt.