



Herzlich Willkommen im Restaurant Luce

Welcome to Restaurant Luce

Saisonale Empfehlung

Seasonal recommendation

Kürbiscremesuppe ^{7, GF}

Eingelegter Kürbis | Kürbiskern-öl

Pumpkin cream soup

Pickled pumpkin | Pumpkin seed oil

16.00

Hirschentrecôte ^{1, 2, 7, 12}

Trüffelspätzli | Cashewcreme | Rosenkohl | Holunderbeerenjus

Venison entrecôte

Truffle spätzli | Cashew cream | Brussels sprouts | Elderberry gravy

52.00

«Amarena» Kirschen Tiramisu ^{1, 2, 7, V}

Glasierte Marroni | Kaffee-Gel

«Amarena» Cherry Tiramisu

Glazed chestnuts | Coffee gel

14.00

Menu

Menu

79.00

Vorspeise

Starter

Herbstsalat ^{7, 8, 10, GF, V} 18.00

Grüner Salat | Mini Burrata | Marinierte Pilze | Haselnüsse | Feigen

Autumn salad

Green salad | Mini burrata | Marinated mushrooms | Hazelnuts | Figs

Caesar Salad ^{1, 7, 10} 18.00

Lattich | Parmesan | Croutons | Speck

Caesar Salad

Lettuce | Parmesan | Croutons | Bacon

Mit Poulet / *with chicken* + 9.00

Mit Krevetten / *with prawns* ³ + 15.00

Roastbeef ^{1, 7} 25.00

Eingelegtes Gemüse | Sauce Tartare | Bauernbrot

Roastbeef

Pickled vegetables | Tartar sauce | Country bread

Schweizer Rindstatar ^{1, 2, 7} 28.00

Trüffelcreme | Randen | Kresse

Swiss beef tartare

Truffle cream | Beetroot | Cress

Suppe

Soup

Tomatencremesuppe mit Kräuteröl ^{7, GF, V} 14.00

Tomato cream soup with herb oil

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.

All prices in CHF incl. The statutory VAT

Pasta & Risotto

Pasta & Risotto

Spaghetti mit Tomatensauce ^{1, 2, 7, V}	20.00
Cherrytomaten Parmesan	
Spaghetti with tomato sauce	
Cherry tomatoes Parmesan cheese	
Spaghetti mit Bolognesesauce ^{1, 2, 7}	20.00
Cherrytomaten Parmesan	
Spaghetti with Bolognese sauce	
Cherry tomatoes Parmesan cheese	
Tagliatelle ^{1, 7, 8, V}	32.00
Steinpilze Salzeibutter Baby-Spinat Silberzwiebel Haselnuss	
Tagliatelle	
Porcini mushrooms Sage butter Baby spinach Pearl onions Hazelnuts	
Kürbisrisotto ^{7, GF, V}	29.00
Kräuterseitling Feigen Feta Peperoncini	
Pumpkin risotto	
King oyster mushrooms Figs Feta Peperoncini	

Hauptgänge

Main courses

Flammkuchen ^{1, 7} 20.00

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

Tarte flambée

Crème fraîche | Bacon | Onions

Clubsandwich ^{1, 2, 7} 30.00

Pouletbrust | Speck | Gurken-Relish | Chili-Aioli | Ei | Pommes Frites

Clubsandwich

Chicken breast | Bacon | Cucumber relish | Chilli aioli | Egg | French fries

Crispy Chicken Burger ^{1, 2, 7, 10} 29.00

Honigmayonnaise | Cole Slaw | BBQ Marinade | Pommes Frites

Crispy Chicken Burger

Honey mayonnaise | Cole slaw | BBQ marinade | French fries

«Entlebucher» Cheeseburger ^{1, 2, 7, 10}



32.00

«Entlebucher» Rindspatty | Speck | «Entlebucher» Raclettekäse | Pommes Frites

«Entlebucher» Cheeseburger

«Entlebucher» Beef patty | Bacon | «Entlebucher» raclette cheese | French fries

Bring deine Pommes Frites auf ein neues Level

Level up Your Fries

Trüffel-Parmesan-Pommes Frites ⁷

+ 5.00

Truffle Parmesan French fries

Hauptgänge

Main courses

Schweizer Rindstatar ^{1, 2, 7, 10}	39.00
Trüffelcreme Randen Kresse	
Swiss beef tartare	
Truffle cream Beetroot Cress	
Rindsentrecôte ^{7, 12, GF}	56.00
Anna-Kartoffeln Wilder Broccoli Gremolata Jus	
Beef entrecôte	
Potatoes «Anna» Wild broccoli Gremolata gravy	
Steinbuttfilet ^{1, 4, 7, 8, 12}	54.00
Kürbis Variation Beurre blanc	
Turbot fillet	
Pumpkin Variation Butter sauce	
Auberginen Piccata ^{1, 2, 7, V}	27.00
Tomatenkonfit Gegrillte Lauchzwiebeln Pepperoni-Creme Röstzwiebeln	
Eggplant Piccata	
Tomato confit Grilled spring onions Bell pepper cream Fried onions	

Geniessen Sie hausgemachte Trüffel-Spätzli zusätzlich zu Ihrem Gericht ^{1, 2, V} Enjoy homemade truffle spaetzli in addition to your dish + 8.00
--

Dessert

Dessert

Schokoladenmousse ^{1, 2, 7, 8, V} 15.00

Nusskaramell | Bergamotten-Glace

Chocolate mousse

Nut caramel | Bergamot ice cream

Mille feuille ^{1, 2, 7, 12, V} 14.00

Pistazien Chantilly | Rotweinbirne | Zitronenmelissen-Sorbet

Mille feuille

Pistachio Chantilly | Red Wine pear | Lemon Balm Sorbet

Käse

Cheese

Käseteller ^{1, 7, 8, 10, V} 18.00

Früchtebrot | Feigensenf

Cheese plate

Fruit bread | Fig mustard

Glace

pro Kugel / per scoop 4.00

Ice cream

Glace (Vanille | Schokolade | Erdbeere | Pistazie | Kokosnuss) ^{7, 8, V, GF}

Ice cream (Vanilla | Chocolate | Strawberry | Pistachio | Coconut)

Sorbet (Mango-Passionsfrucht | Zitrone) ^{GF, DF, PB, V}

Sorbet (mango passion fruit | lemon)

Mit Schlagrahm | With whipped cream ⁷ + 1.50

ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?

ACHTEN SIE AUF UNSERE LEBENSMITTELETIKETTEN,
UM INFORMATIONEN ZU DEN INHALTSSTOFFEN ZU ERHALTEN.

FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES?

LOOK OUT FOR OUR FOOD LABELS
TO BE ADVISED ON INGREDIENTS.

1 Gluten Gluten	2 Eier Eggs	3 Krebstiere Crustaceans	4 Fisch Fish	5 Erdnuss Peanuts	6 Soja Soya	7 Milch Dairy
8 Nüsse Nuts	9 Sellerie Celery	10 Senf Mustard	11 Sesam Sesame	12 Sulfite Sulfites	13 Weichtiere Molluscs	14 Lupine Lupin
GF Gluten-frei Gluten-free		DF Laktose-frei Dairy-free		PB Vegan Plant-based		V Vegetarisch Vegetarian

AUF ANFRAGE VERFÜGBARE ALTERNATIVEN

- Glutenfreies Brot
- Glutenfreier Toast
- Laktosefreie Milch
- Laktosefreies Joghurt

To avoid cross-contamination issues, we have additional
allergen-friendly alternatives available upon request.
Simply reach out to our team and we'd be happy to assist you.

ALTERNATIVES AVAILABLE ON REQUEST:

- Gluten-free bread
- Gluten-free toast
- Lactose-free milk
- Lactose-free yoghurt

To avoid cross-contamination issues, we have additional
allergen-friendly alternatives available upon request.
Simply reach out to our team and we'd be happy to assist you.

Alle Preise verstehen sich in CHF (Schweizer Franken) inkl. Der gesetzlichen MwSt.
All prices in CHF incl. The statutory VAT