

magdi

Du leidest an Allergien oder Intoleranzen?  
Gib uns Bescheid und wir planen zusammen dein Abendessen.

Wir glauben an unabhängige LieferantInnen, die ihre Produkte mit Sorgfalt, Liebe und Know-how für uns und euch herstellen.

Wir wollen das krumme Rüepli oder den komisch gebogenen Händ-öpfel, denn wir wollen Geschmack, Ehrlichkeit und die pure Natur.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

## VORSPEISE

Kürbismousse Nüsslisalat — Kürbiskern	16
Trüsche & Saibling Rettich — Mayo	17
Tamago Rüebli — Leinsamen	15
Tagessuppe immer wieder was Neues	11
Tagessalat vom Markt für dich	10

## HAUPTGANG

Demeter-Rind 46  
Picanha — Schwarzwurzel — Süsskartoffel

Pilz-Quinoa-Taler 36  
Süsskartoffel — Schwarzwurzel — Sauce Verte

## Tagesempfehlung

Le petit bonheur 86  
vertrau der Küche und lass dich verwöhnen  
\*tischweise serviert\*

mit Käse vom Brett 96

## DESSERT

Quitte Sauerteig — Jus	13
magdiBETES Caramel — Schoggi — Sauerrahm	14
Hausgemachte Glaces & Sorbets +1CHF Rahm	à 5
Käse vom Brett Früchtebrot — Chutney *un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil*	18

## SCHLUMMI

GinTonic — SuperSonic Zitrone — Gin Toni — Tonic	14
---	----

## DEKLARATION

### SCHWEINE-, GITZI-, LAMMFLEISCH

Toni Odermatt, Meierskählen, Stans

### RIND- & KUHFLLEISCH

Uelihof Bio, Ebikon

Happy Baumannhof Bio, Sempach

Rebekka Jurt Demeter, Hüslen

### GEFFLÜGEL

Alpstein

### GEMÜSE

Wochenmarkt, Luzern

### FISCH

Fischhuus Mühletal, Ebikon

### EIER

Familie Ettlín-Odermatt, Kerns

### QUINOA / MEHL

Moulin d'Yverdon, Poliez-Pittet