



Michèle Meier



Für ihre aussergewöhnlichen Leistungen wurde Michèle Meier mit einem Michelin-Sternausgezeichnet und vom Gault Millau Schweiz mit 16 Punkten bewertet. Als «Köchin des Jahres 2021» zählt sie zu den bekanntesten und erfolgreichsten Köchinnen der Schweiz.

Während mehr als sechs Jahren prägte sie als Küchenchefin das Restaurant Lucide im KKL Luzern und entwickelte dort eine Küche, die weit über die Region hinaus Beachtung fand. Mit ihrer klaren kulinarischen Handschrift verbindet sie klassische Handwerkskunst mit zeitgemässer Leichtigkeit und einem feinen Gespür für Aromen. Michèle Meier steht für eine Küche, die den Geschmack ins Zentrum stellt. Saisonale Produkte, hochwertige Zutaten und sorgfältige Zubereitung bilden die Grundlage ihrer Gerichte.

Bekannt ist sie insbesondere für ihre raffinierten Pasta-Kreationen, ihre präzise Aromatik und ihre Fähigkeit, auch Gemüse und vegetarische Komponenten auf höchstem Niveau zu inszenieren. Ihre Gerichte überzeugen nicht durch Inszenierung, sondern durch Tiefe, Balance und Authentizität. Dabei legt sie grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit Produzenten und auf einen respektvollen Umgang mit den verwendeten Produkten.

Mit ihrer ruhigen, herzlichen Art und ihrer kompromisslosen Leidenschaft für Qualität schafft Michèle Meier Genussmomente, die lange in Erinnerung bleiben. Gäste dürfen sich auf eine Küche freuen, die zugleich präzise, modern und überraschend zugänglich ist.



Menu

Michèle Meier

Dorade Royale / Pommery-Senf / Pistazie / Kapern / Kresse-Kräutersalat

*

Auberginen-Ricotta-Ravioli / Parmesan / Fenchel / Liebstöckel

*

Kabeljau / Tomate / Buttermilch / Basilikum

*

Alpstein Ribelmais-Perlhuhn / Kohlrabi / Kartoffelgnocchi / Eierschwämmli

*

Zitrone / Cassis / Rosmarin

2 Gänge CHF 65 / 3 Gänge CHF 89 / 4 Gänge 114 / 5 Gänge CHF 129