

G

Sehr geehrte Gäste,

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant des Hotel Château Gütsch – hoch über den Dächern von Luzern. Leckere Gaumenfreuden unserer bodenständigen Küche mit dem einzigartigen Blick über die Stadt, dem atemberaubenden Panorama der Schweizer Berge & die malerische Aussicht auf den Vierwaldstätter See sind zu jeder Jahreszeit ein Besuch wert.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns.

Dear guests,

We welcome you to Restaurant Chateau Gütsch. We look forward to offering you a selection of local & international cuisine served with breathtaking views of the city, Lake Lucerne & our Swiss mountains.

.....a glass of wine always tastes better with us.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

VORSPEISEN | APPETIZERS

Pilz Tarte Flambé (V) <i>Mushroom tarte flambé</i>	CHF 18
Hausmarinierter Lachs mit eingelegtem Melonenkürbis und Chutney <i>Home pickled salmon with potted melon-pumpkin and chutney</i>	CHF 24
Rehfilet Tatar mit Ricotta und Nüssen <i>Venison fillet tartar with ricotta cheese and nuts</i>	CHF 24
Wildschwein Terrine mit Salat Bouquet <i>Boar terrine with salad bouquet</i>	CHF 21
Rinds Carpaccio mit Rucola Salat und Parmesan Käse <i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese</i>	CHF 22

SALATE | SALADS

Herbstlicher Blattsalat (V) mit Eierschwämmli, Wachteleier und Preiselbeeren – Aceto Dressing <i>Fall salad with chanterelles, quail eggs and cranberries- vinegar dressing</i>	CHF 16
Chicoree – Blauschimmel Salat (V) mit Birnen und Granatapfel <i>Chicory – blue cheese salad with pears and pomegranate</i>	CHF 18
Poulet-Avocado Salat mit Mais und Popcorn <i>Chicken-avocado salad with corn and popcorn</i>	CHF 18

SUPPEN | SOUPS

- Sellerie Creme Suppe (V)** CHF 15
mit Blumenkohl und Apfel
Celery cream soup with cauliflower and apples
- Toskanische Minestrone (V)** CHF 15
Tuscan style minestrone
- Wildconsomme** CHF 17
mit Gemüse Julienne, Pilzen und Wildklösschen
Venison consommé with sliced vegetables, mushrooms and dumplings
- Kürbis Cappuccino (V)** CHF 14
mit Kürbiskernen und Rosmarin Croutons
Pumpkin cappuccino with pumpkin seeds and rosemary croutons

PASTA | RISOTTO

- Safranrisotto** CHF 31
mit Kalbs Backen und Chianti Sauce
Saffron risotto with veal cheek braised in Chianti red wine
- Tagliatelle mit Wild Ragout** CHF 32
Tagliatelle with venison ragout
- Gnocchi alla Sorrentina** CHF 26
mit Büffelmozzarella
Gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella
- Tagliolini Vongole** CHF 29
Tagliolini with clams

HAUPTGANG | MAIN COURSE

- Wiener Schnitzel vom Kalb** CHF 45
mit glasiertem Gemüse und Preiselbeeren
Veal escalope, breaded and pan fried with glazed vegetables and cranberries
- Kotelette vom Iberico Schwein** CHF 47
mit Weisskohl und Apfelsauce
Iberico pork chop with cabbage and apple sauce
- Blumenkohl Variation (V)** CHF 24
Steak, Mousseline und Crumble
*Cauliflower variation
steak, mousse and crumble*
- Rehrücken** CHF 46
mit Kürbis Püree und Pastinaken
Saddle of venison with pumpkin mash and parsnips
- Maispoularde** CHF 37
mit Kartoffelpüree und sautierten Pilzen
Corn-fed chicken with potato mash and sautéed mushrooms

BIG GREEN EGG GRILL

Der Big Green Egg ist ein Keramik-Holzkohle Grill. Bereits vor mehr als 3000 Jahren kannten die Japaner Techniken zur Lebensmittelzubereitung, die bei uns erst in den letzten Jahrzehnten ihren Durchbruch starten konnten. Amerikanische Soldaten, die in Japan stationiert waren, stiessen darauf und so schwappte die Idee hinter dem beliebtesten Keramikgrill der Welt über den grossen Teich.

The Big Green Egg is a ceramic-charcoal grill. The idea originated in Japan over 3000 years ago when they invented the "Kamado". A group of American soldiers situated in Japan found this interesting clay pot and introduced it to the USA as the "Big Green Egg".

- Ribeye Steak vom Big Green Egg** CHF 44
mit Grilltomaten und Sauce Béarnaise
Ribeye steak with grilled tomatoes and béarnaise sauce
- Rindsfilet vom Big Green Egg** CHF 52
mit Kürbispüree und Cavolo Nero
Beef filet with pumpkin mash and cavolo nero

FISCH | FISH

- Karamellierter Saibling** CHF 41
mit Honig - Randen und Buttergemüse
Caramelized char with honey-beetroot and buttery vegetables
- Zander Filet** CHF 39
mit Fenchel, Safran, Cherry Tomaten und Kapern
Pike perch filet with fennel, saffron, cherry tomatoes and capers
- Marktauswahl Fritto Misto** CHF 35
Frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse
Market selection of fried seafood with vegetables

BEILAGEN | SIDE DISHES

- Grana Padano Pommes (V)** CHF 6
Grana Padano French Fries
- Grillgemüse (V)** CHF 6
Grilled vegetables
- Rotkraut (V)** CHF 6
Red cabbage
- Spinat (V)** CHF 6
Spinach
- Kartoffel Püree (V)** CHF 6
Mashed potatoes
- Quarkpizokel (V)** CHF 6
Long curd spaetzle

DESSERTS

Weisses Schokoladenmousse CHF 14

mit Toblerone Glace und Blaubeeren

White chocolate mousse with toberone ice cream and blueberries

Portwein Parfait CHF 14

mit Limoncellosauce und Waldbeeren Sponge

Portwine parfait with Limonchello sauce and wild berry sponge

Glühwein-Quittenkompott CHF 14

mit Schokoladen-Apfel Parfait und Haselnuss Crumble

Mulled wine - quince compote with chocolate-apple parfait and hazelnut crumbles

Brombeeren Tarte CHF 14

mit Tonkabohnen Eis und Johannisbeeren Schaum

Blackberry tarte with tonka bean ice cream and currant foam

Marroni Mousse CHF 14

mit Rotweibirnen Sauce und Bittermandeln

Chestnut mousse with red wine-pear sauce and bitter almonds

KÄSE | CHEESE

Auswahl an Schweizer und Französischem Käse CHF 24

Selection of Swiss & French cheeses

**SEHR GEEHRTER GAST,
BEI ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL!**

**DEAR GUEST
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE SPEAK WITH OUR STAFF!**

DEKLARATION

FLEISCH | *MEAT*

KALB
VEAL

SCHWEIZ
SWITZERLAND

RIND
BEEF

SCHWEIZ | IRELAND
SWITZERLAND | IRLAND

POULET
CHICKEN

SCHWEIZ
SWITZERLAND

REH
VENISION

SCHWEIZ
SWITZERLAND

WILDSCHWEIN
BOAR

UNGARN
HUNGARY

FISCH | *FISH*

KREVETTEN
PRAWNS

VIETNAM
VIETNAM

LACHS
SALMON

NORWEGEN
NORWAY

SEEBARSCH
SEABASS

GRIECHENLAND
GREECE

ZANDER
PIKE PERCH

GRIECHENLAND
GREECE