

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)

Mushroom tarte flambé

CHF 18

Vitello Tonnato

Kalbsfilet mit Thunfischsauce

Veal fillet with tuna sauce

CHF 26

Rinds Carpaccio

mit Rucola Salat und Parmesan Käse

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

CHF 22

SALATE | SALADS

Winter Blattsalat (V)

mit Eierschwämmli, Wachteleier und Preiselbeeren – Aceto Dressing

Winter with chanterelles, quail eggs and cranberries- vinegar dressing

CHF 20

Chicoree – Blauschimmel Salat (V)

mit Birnen und Granatapfel

Chicory – blue cheese salad with pears and pomegranate

CHF 18

Poulet-Avocado Salat

mit Mais und Popcorn

Chicken-avocado salad with corn and popcorn

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

Kürbis Cappuccino CHF 17

mit Truthuhnällchen, Kürbiskernen und Rosmarin Croutons

Pumpkin cappuccino with turkey meatballs, 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

Spaghetti mit Riesen Krevetten CHF 32

an frischer Cherry Tomaten Sauce

Spaghetti with giant prawns on fresh cherry tomato sauce

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Wiener Schnitzel vom Kalb CHF 45

mit Rucola Salat

Veal escalope, breaded and pan fried with rocket salad

Blumenkohl Variation (V) CHF 24

Steak, Mousseline und Crumble

Cauliflower variation

steak, mousse and crumble

Maispoularde CHF 37

mit Kartoffelpüree und sautierten Pilzen

Corn-fed chicken with potato mash and sautéed mushrooms

Kalbs Zürigeschnetzeltes CHF 42

mit Rösti und Champignons

Sliced veal Zurich style with roesti and 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

Karamellisiertes Saibling CHF 41

mit Honig - Randsen 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

Gebratene Dorade mit Olivenöl CHF 39

Selleriepüree und glasierten Baby Karotten

Gilthead with olive oil, celery mash and glazed baby carrots

BEILAGEN | SIDE DISHES

Grana Padano Pommes (V) CHF 6

Grana Padano French Fries

Grillgemüse (V) CHF 6

Grilled vegetables

Spinat (V) CHF 6

Spinach

Kartoffel Püree (V) CHF 6

Mashed potatoes

DESSERTS

Weisses Schokoladenmousse CHF 14

mit Toblerone Glace und Blaubeeren

White chocolate mousse with toblerone 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

RIND
BEEF

POULET
CHICKEN

WILDSCHWEIN
BOAR

SCHWEIZ
SWITZERLAND

SCHWEIZ | IRELAND
SWITZERLAND | IRLAND

SCHWEIZ
SWITZERLAND

UNGARN
HUNGARY

FISCH | *FISH*

KREVETTEN
PRAWNS

LACHS
SALMON

DORADE
GILTHEAD SEABREAM

SAIBLING
CHAR

VIETNAM
VIETNAM

NORWEGEN
NORWAY

GRIECHENLAND
GREECE

ISLAND
EISLAND