

DARF ICH MICH VORSTELLEN:  
MEIN NAME IST  
**LUDOVICO DE VIVO**  
IHR KÜCHENCHEF IM RESTAURANT LUMIÈRES.

Ich bin Italiener, in Kampanien aufgewachsen. Die Leidenschaft fürs Kochen liegt mir im Blut und klassischerweise war meine Mamma meine erste Lehrmeisterin. Mein Handwerk habe ich von Grund auf in verschiedenen hochkarätigen Häusern in Italien und der Schweiz gelernt und in den international bekannten Sterne-Küchen perfektioniert. Als neugieriger Mensch zog es mich noch weiter in die Ferne, nach Tokyo, wo ich Bekanntschaft machte mit der faszinierenden Kochkunst der asiatischen Kultur.

Ich wünsche Ihnen unvergessliche Momente im schönen Schlosshotel Gütsch und viele kulinarische Höhenflüge beim Genuss meiner Kreationen!



LET ME INTRODUCE MYSELF:  
MY NAME IS  
**LUDOVICO DE VIVO**  
YOUR CHEF AT THE RESTAURANT LUMIÈRES.

I am Italian and I grew up in Campania. The passion for cooking runs in my blood and, classically, my mamma was my first teacher. I learned my craft from scratch in various top-class establishments in Italy and Switzerland and perfected it in internationally renowned star kitchens. As a curious person, I was drawn even further afield, to Tokyo, where I became acquainted with the fascinating culinary art of Asian culture.

I wish you unforgettable moments in the beautiful Schlosshotel Gütsch and many culinary flights of fancy when enjoying my creations!

# WILLKOMMEN IM RESTAURANT LUMIÈRES WELCOME TO THE RESTAURANT LUMIÈRES

## TASTING MENU

I

### MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilchsauce | Meeresspargel

### PIKE PERCH AND SALMON

Coconutmilksauce | sea asparagus

oder

or

### NÜSSLISALAT

Papaya | Cashewnüsse | Hausdressing

### LAMB'S LETTUCE

Papaya | anacardos | housedressing

II

### HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Lauch

### HOME MADE TAGLIOLINI

Black summer truffle | leek

III

### FISCHFILET CORBA ROSSA

Gurke | Mais

### FILLET OF FISH CORBA ROSSA

Cucumber | corn

oder

or

### MAISPOULARDE

Zitronenglasur | Kräuterseitling

### CORN POULARD

Lemon glaze | herbaceous mushroom

IV

### MERINGUES

Passionsfrucht | Mango | Kokosnuss

### MERINGUES

Passionfruit | mango | coconut

oder

or

### PFIRSICHVARIATION

### PEACHVARIATION

ERLEBEN SIE UNSER TASTING MENÜ, WELCHES TISCHWEISE SERVIERT WIRD  
UNSER SERVICEPERSONAL WIRD SIE BESTENS BERATEN  
EXPERIENCE OUR TASTING MENU, WHICH IS SERVED FOR THE WHOLE TABLE  
OUR SERVICE STAFF WILL GIVE YOU THE BEST SUGGESTION

## EMPFEHLUNG DES CHEFS CHEF'S CHOICE

### MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilchsauce | Meeresspargel

### PIKE PERCH AND SALMON

Coconutmilksauce | sea asparagus

33.—

### LAMM ENTRECÔTE

Wassermelone | Röstzwiebeln

### LAMB ENTRECÔTE

Watermelon | roasted onions

59.—

### CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Gemüse | Bratkartoffeln | Bernaisesauce

### CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Vegetables | roast potatoes | Benaïse sauce

145.—

### KALBSKOTELETTE FÜR 2

Gemüse | Bratkartoffeln | Chanterellesauce

### VEAL CUTLET FOR 2

Vegetables | roast potatoes | Chanterellesauce

145.—

### STEINBUTT FÜR 2 IN DER SALZKRUSTE

Sesamspinat | Kaffirlimettensauce

### TURBOT FOR 2 IN SALT CRUST

Sesamespinach | kaffirlimesauce

135.—

### THE PEACH

Pfirsichvariation

### THE PEACH

Peach variation

18.—

## VORSPEISEN STARTER

TAGESSUPPE <sup>Ⓟ</sup> SOUP OF THE DAY <sup>Ⓟ</sup>	19.—
RINDSTATAR Gebratenes Eigelb   Essiggurken BEEFTATAR Fried egg yolk   pickles	29.—
NÜSSLISALAT <sup>Ⓟ</sup> Papaya   Cashewnüsse   Hausdressing LAMB'S LETTUCE <sup>Ⓟ</sup> Papaya   anacardos   housedressing	25.—
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI <sup>Ⓟ</sup> Schwarzer Sommertrüffel   Lauch HOMEMADE TAGLIOLINI <sup>Ⓟ</sup> Black summer truffle   leek	36.—
WASSERMELONENSCHINKEN <sup>Ⓟ</sup> Luzerner Mozzarella WATERMELON HAM <sup>Ⓟ</sup> Mozzarella from Lucerne	28.—
MOSAIK VON ZANDER UND LACHS Kokosmilchsauce   Meeresspargel PIKE PERCH AND SALMON Coconutmilksauce   sea asparagus	33.—
RISOTTO Rote Garnelen   Zucchini   schwarzer Knoblauch RISOTTO Red prawns   zucchini   black garlic	38.—

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

### FLEISCH / MEAT

LAMM ENTRECÔTE 59.—  
Wassermelone | Röstzwiebeln  
LAMB ENTRECÔTE  
Watermelon | roasted onions

MAISPOULARDE 54.—  
Zitronenglasur | Kräuterseitling  
CORN POULARD  
Lemonglaze | herbaceous mushroom

RINDSFILET 61.—  
Kartoffelrolle | Portwein-Kardamonsauce  
FILLET OF BEEF  
Potato roll | Portwine cardamonsauce

### FISCH / FISH

FISCHFILET CORBA ROSSA 56.—  
Curke | Mais  
FILLET OF FISH CORBA ROSSA  
Cucumber | Corn

HUMMER „KATALANISCHE ART“ 63.—  
Asiatische Sauce | Zwiebeln | Kirschtomaten  
LOBSTER „CATALAN STYLE“  
Asian sauce | onions | cherry tomatoes

### BEILAGEN

Basmati Reis / Pommes / Bratkartoffeln / Rösti Krokette / saisonales Gemüse

### SIDE DISHES

Basmati Rice / French Fries / roasted potatoes / Rösti Croquettes / seasonal vegetables

## DESSERTS

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PATISSIER ÜBERRASCHEN  
LET OUR PÂTISSIER SURPRISE YOU

HAUSGEMACHTES EIS Schokolade / Vanille / Zitrone / Erdbeere / Haselnuss Pro Kugel	6.—
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate / vanilla / lemon / strawberry / hazelnut Per scoop	
APRIKOSE Karamell   Rucola	16.—
APRICOT Caramel   rocket salad	
GÜTSCH EIS AM STIEL Pistazie   Kirsche	18.—
GÜTSCH ICE CREAM Pistachio   cherry	
THE PEACH Pfirsichvariation	18.—
THE PEACH Peach variation	
MERINGUES Passionsfrucht   Mango   Kokosnuss	17.—
MERINGUES Passionfruit   mango   coconut	
REGIONALE KÄSEAUSSWAHL Von Rolf Beeler, Maître Fromager	26.—
REGIONAL SELECTION OF CHEESE From Rolf Beeler Maître Fromager	

DEKLARATION  
Lamm (CH-NZ-IRL)  
Kalbfleisch (CH)  
Rind (CH-AUS)  
Châteaubriand (IRL-CH)  
Maispoularde (CH-FR)  
Zander (IT-CH-NL)  
Lachs (CH)  
Steinbutt (FR-ES-NL)  
Hummer (USA-FR)  
Garnelen (IT FAO 037)  
Truffel (IT)  
Corba Rossa (IT)  
Eier (CH), Mozzarella (LU/CH)  
Gerne informiert Sie das Servicepersonal  
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.

DECLARATION  
Lamb (CH-NZL-IRL)  
Veal (CH)  
Beef (CH-AUS)  
Châteaubriand (IRL-CH)  
Corn Poularde (CH-FR)  
Pike-perch (IT-CH-NL)  
Salmon (CH)  
Turbot (FR-ES-NL)  
Lobster (USA-FR)  
Shrimps (IT FAO 037)  
Truffle (IT)  
Corba Rossa (IT)  
Eggs (CH), Mozzarella (LU/CH)  
The service staff will be happy to inform you  
about the allergens of the respective dishes.