

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 Küchen in Italien und der Schweiz gelernt und in international bekannten Häusern verfeinert. 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 Restaurant Lumières!



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

I am Italian, I grew up in Campania. The passion for cooking is in my blood and, classically, my mamma was my first teacher. I learned my craft from scratch in various kitchens in Italy and Switzerland and refined it in internationally renowned houses. 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 at the Lumières Restaurant!

WILLKOMMEN IM RESTAURANT LUMIÈRES WELCOME TO THE RESTAURANT LUMIÈRES

TASTING MENU

I

KÜRBISCARPACCIO

Mandarine | gerösteter Kakiapfel

PUMPKIN CARPACCIO

Tangerine | roasted persimmon apple

oder

or

GÄNSELEBERMOUSSE

Brioche | Beeren

FOIE GRAS MOUSSE

Brioche | berries

II

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | Kürbis

TAGLIOLINI

Black truffle | pumpkin

III

ENTENBRUST

Karotte | karamellierte Marroni | Mandarine

DUCK BREAST

Carrot | caramelised chestnuts | tangerine

oder

or

SEETEUFEL

Pernodsauce | Rosenkohl | Pastinake

MONKFISH

Pernod sauce | brussels sprouts | parsnip

IV

MANDARINE

Marroni | Feige

TANGERINE

Chestnut | fig

oder

or

DER GRANATAPFEL

THE POMEGRANATE

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

ROTE SIZILIANISCHE GARNELEN

Karottenpüree | geräuchte Dashi-Brühe

RED SICILIAN PRAWNS

Carrot puree | smoked dashi broth

33.—

RINDSFILET

Kartoffelgratin | grüne Bohnen | Portwein-Kardamomsauce

BEEF FILLET

Potato gratin | green beans | port wine cardamom sauce

63.—

BRESSE POULARDE FÜR 2

Kartoffelgratin | Sauce Périgueux

BRESSE POULARDE FOR 2

Potato gratin | Périgueux sauce

135.—

CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Gemüse | Bernaise sauce

CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Vegetables | bernaise sauce

145.—

SEEZUNGE FÜR 2

Spinat | Champagnersauce

SOLE FOR 2

Spinach | champagne sauce

145.—









DER GRANATAPFEL

THE POMEGRANATE

19.—

IN DEN KULINARISCHEN KREATIONEN FÜR ZWEI PERSONEN IST EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE BEREITS INBEGRIFFEN.
AN ADDITIONAL SIDE DISH IS ALREADY INCLUDED IN THE CULINARY CREATIONS FOR TWO PEOPLE.

VORSPEISEN STARTER

TAGESSUPPE  SOUP OF THE DAY 	19.–
KÜRBISCARPACCIO  Mandarine gerösteter Kakiapfel PUMPKIN CARPACCIO  Tangerine roasted persimmon apple	26.–
NÜSSLISALAT  Feige Walnuss Passionsfrucht-Dressing LAMB'S LETTUCE  Fig walnut passionfruit dressing	23.–
TAGLIOLINI  Schwarzer Trüffel Kürbis TAGLIOLINI  Black truffle pumpkin	34.–
GÄNSELEBERMOUSSE Brioche Beeren FOIE GRAS MOUSSE Brioche Berries	30.–
RAVIOLI Burrata Parmesan Hühnerconsommé Zitrone RAVIOLI Burrata parmesan chickenconsommé lemon	31.–
ROTE SICILIANISCHE GARNELEN Karottenpüree geräuchte Dashi-Brühe RED SICILIAN PRAWNS Carrot puree smoked dashi broth	33.–

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

ENTRECÔTE VOM REH 58.–
Steinpilz | Marronicrème | Granatapfelsauce
ENTRECÔTE OF VENISON
Porcini mushroom | chestnut cream | pomegranate sauce

ENTENBRUST 55.–
Karotte | karamellierte Marroni | Mandarine
DUCK BREAST
carrot | caramelised chestnuts | tangerine

RINDSFILET 63.–
Kartoffelgratin | grüne Bohnen | Portwein-Kardamonsauce
FILLET OF BEEF
Potato gratin | green beans | Portwine cardamonsauce

FISCH / FISH

SEETEUFEL 56.–
Rosenkohl | Pastinake | Pernodsauce
MONKFISH
Brussels sprouts | parsnip | pernod sauce

RAMEN 57.–
Muscheln | Venusmuscheln | Tintenfisch | Kalmare | Red Suzuki
Sojasprossen | Shitake | Enoki | Koriander
RAMEN
Mussels | clams | squid | calamari | red suzuki
Soy sprouts | shitake | enoki | coriander

BEILAGEN 5.–
Basmati Reis / Pommes frites / Bratkartoffeln / saisonales Gemüse / Röstikroketten
SIDE DISHES
Basmati Rice / French Fries / roasted potatoes / seasonal vegetables / rösti croquettes

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	
ORANGE Karamell Haselnuss	17.–
ORANGE Caramel hazelnut	
CHEESECAKE Blaubeere Chantilly	16.–
CHEESECAKE Blueberry chantilly	
DER GRANATAPFEL THE POMEGRANATE	19.–
MANDARINE Marroni Feige	18.–
TANGERINE Chestnut fig	
REGIONALE KÄSEAUSWAHL Ⓟ Von Rolf Beeler, Maitre Fromager	27.–
REGIONAL SELECTION OF CHEESE Ⓟ From Rolf Beeler Maitre Fromager	

DEKLARATION

Rote Garnelen (IT FAO 37)
Red Suzuki (IT)
Muscheln (IT, ES) Venusmuscheln (IT)
Tintenfisch (IT FAO 37) Kalmare (IT FAO 41)
Seeteufel (IS)
Seezunge (IS)
Gänseleber (FR)
Trüffel (IT)
Reh (CZ)
Rindsfilet (IE, GB, AU)
Entenbrust (FR)
Bresse Poularde (FR)
Eier (CH)
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.

DECLARATION

Red shrimps (IT FAO 37)
Red Suzuki (IT)
Mussels (IT, ES) Clams (IT)
Squid (IT FAO 37) Calamari (IT FAO 41)
Monkfish (IS)
Sole (IS)
Foie gras (FR)
Truffle (IT)
Venison (CZ)
Beef tenderloin (IE, GB, AU)
Duck Breast (FR)
Bresse poularde (FR)
Eggs (CH)
Our staff will be happy to inform you
regarding the allergens of the respective dishes.