

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

CHEF'S CHOICE

I

SCHWEIZER RINDSTATAR
Thunfischsauce | Austernblätter | Kapern

SWISS BEEF TARTARE
tonnato sauce | oyster leaves | capers

oder
or

GRÜNER UND WEISSER SPARGELSALAT
frisches Eigelb | Balsamico-Essig | frische Kräuter
GREEN AND WHITE ASPARAGUS SALAD
fresh egg yolk | balsamic vinegar | fresh herbs

II

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
schwarzer Sommertrüffel | grüne Spargelcreme Sauce

HOME MADE TAGLIOLINI
black summer truffle | green asparagus sauce

III

ZANDER
Pinienkernen | eingelegte Brokkoli-Rosenkohlsprossen

PIKE PERCH
pine nuts | pickled | broccoli sprouts

oder
or

KALBSRÜCKEN
Kohlrabi | Randen | Joghurt
VEAL BACK
turnip cabbage | beetroot | yoghurt

IV

PAVLOVA-TORTE
PAVLOVA CAKE

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

4-GANG MENÜ
4-COURSE MENU

120.—

TIME FOR LUNCH

3 - GANG

inkl. 0.5 l Wasser, Kaffee und ein Glas Wein

MO - FR 12.00 - 14.00 UHR

44.—

MON- FRI 12.00 - 2.00 P.M.

3- COURSE

inkl. 0.5 l water, coffee and a glas of wine

VORSPEISEN STARTER

TAGESSUPPE (V)

SOUP OF THE DAY (V)

19.—

KOPFSALATHERZEN (V)

Croûtons | Balsamico Dressing

LETTUCE HEARTS (V)

Croûtons | balsamic dressing

18.—

GRÜNER- UND WEISSER SPARGELSALAT (V)

Eigelb | Balsamico Essig | Kräuter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS SALAD (V)

egg | balsamic vinegar | herbs

29.—

FRÜHLINGSSALAT UND LUZERNER STRACCIATELLA (V)

Artischoke | Baby-Salatblätter | Brunnenkresse | Stracciatella | Erbsen

SPRING SALAD AND STRACCIATELLA FROM LUCERNE (V)

artichoke | baby salad leaves | brunnenkresse | stracciatella | peas

22.—

SCHWEIZER RINDSTATAR

Thunfischsauce | Austernblätter | Kapern

SWISS BEEF TARTARE

tonnato sauce | oyster leaves | capers

27.—

LACHS AUS LOSTALLO

Ceviche | Avocado | Erdbeergel | grüner Apfel | Limettenöl

SALMON FROM LOSTALLO

ceviche | avocado | strawberry gel | green apple | lime oil

29.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI (V)

Schwarzer Sommertrüffel | grüne Spargelcreme Sauce

HOMEMADE TAGLIOLINI (V)

black summer truffle | green asparagus sauce

36.—

RAVIOLI PAELLA

Meeresfrüchte | Krustentiere | Erbsen

RAVIOLI PAELLA

seafood | crustaceans | green peas

36.—

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

LAMM KRONE KOTELETTEN Kräuter Kartoffelsauce Himbeer Puder grüner Spargel LAMB CROWN CHOPS herbs potato sauce raspberry powder green asparagus	57.—
KALBSRÜCKEN Kohlrabi Randen Joghurt VEAL BACK turnip cabbage beetroot yoghurt	58.—
RINDERFILET Knollensellerie-Millefeuille schwarzer Sommertrüffel Kaffeesauce FILLET OF BEEF celeriac millefeuille black summer truffle coffeesauce	59.—

FISCH / FISH

ZANDER Pinienkernsauce Brokkoli - Sprossen Essig PIKE PERCH pine nuts Broccoli - pickled sprouts vinegar	54.—
MARINierter LACHS Ponzu Sauce Pak Choi Sesam MARINATED SALMON ponzu sauce pak choi sesame	59.—
STEINBUTT FÜR 2 IN DER SALZKRUSTE Spinat Limetten Sauce TURBOT FOR 2 IN SALT CRUST spinach lime sauce	135.—

SPEZIALITÄT DES HAUSES / SPECIALITIES OF THE HOUSE

CHÂTEAUBRIAND FÜR 2 Gemüse der Saison Morchelsauce CHÂTEAUBRIAND FOR 2 seasonal vegetables morel sauce	139.—
---	-------

DESSERTS

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

HAUSGEMACHTES EIS Schoko / Vanille / Zitrone / Erdbeere / Giandua pro Kugel HOMEMADE ICE CREAM chocolate / vanilla / lemon / strawberry / giandua per scoop	5.—
SCHOKO TARTE Lemon Curd marinierte Erdbeeren CHOCOLATE TART lemon curd marinated strawberries	18.—
RHABARBER Apfel Sorbet Chantilly RHUBARB apple sorbet chantilly	16.—
PAVLOVA Meringue Haselnuss Pistazien Bisquit Blaubeeren Himbeeren Passionsfruchtcreme PAVLOVA meringue hazelnut pistachio bisquit blueberries raspberries passion fruit cream	19.—
CRÈME BRÛLÉE Limetten Kirschen Glace CRÈME BRÛLÉE limes cherries ice cream	15.—
REGIONALE KÄSEAUSWAHL von Rolf Beeler, Maître Fromager REGIONAL SELECTION OF CHEESE from Rolf Beeler Maître Fromager	24.—

DEKLARATION

Lamm (CH-NZ-IRL)

Kalbfleisch (CH)

Rind (CH)

Châteaubriand (IRL-CH)

Zander (IT-CH)

Lachs (CH)

Steinbutt (FR-ES-NL)

Trüffel (IT)

Meeresfrüchte (ES-FR-IT)

Eier (CH)

Stracciatella (LU/CH)

Gerne informiert Sie das Servicepersonal
bezüglich der Allergene von jeweiligen
Speisen.

DECLARATION

lamb (CH-NZL-IRL)

veal (CH)

beef (CH)

châteaubriand (IRL-CH)

pike-perch (IT-CH)

salmon (CH)

turbot (FR-ES-NL)

truffle (IT)

seafood (ES-FR-IT)

eggs (CH)

stracciatella (LU/CH)

The service staff will be happy to inform you
about the allergens of the respective dishes.