

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

### JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO

Topinambur | schwarzer Trüffel Fond

### SCALLOPS CARPACCIO

Jerusalem artichoke | black truffle broth

oder

or

### KOPFSALATHERZEN

Ei | Brotcroûtons | Senfdressing

### BABY LETTUCE

Egg | bread croutons | mustard dressing

II

### TAGLIOLINI

Schwarzer Wintertrüffel | Karotte

### TAGLIOLINI

Black wintertruffle | carrot

III

### KALBSBRASATO

Kartoffelgratin | Kalettes | Pinot Noir Sauce

### VEAL BRASATO

Potato gratin | kalettes | pinot noir sauce

oder

or

### WOLFSBARSCH

Chicorée | Sultaninenroulade | Kartoffelsauce

### SEA BASS

Chicory | sultana roulade | potato sauce

IV

### DER APFEL

### THE APPLE

oder

or

### DIE SACHERTORTE

### THE SACHERCAKE

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

### JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO

Topinambur | schwarzer Trüffel Fond

### SCALLOPS CARPACCIO

Jerusalem artichoke | black truffle broth

33.–

### RINDSFILET

Lauch | Spinat | Pfifferlingsauce

### BEEF FILLET

Leek | spinach | chanterelle sauce

61.–

### 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 | Meunière Sauce

### SOLE FOR 2

Spinach | Meunière sauce

145.–

### DER APFEL






### THE APPLE

17.–

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.–
KOPFSALATHERZEN  Ei   Brotcroûtons   Senfdressing BABY LETTUCE  Egg   bread croûton   mustard dressing	22.–
JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO Topinambur   schwarzer Trüffel SCALLOPS CARPACCIO Jerusalem artichoke   black truffle broth	33.–
SIEDFLEISCH Süßkartoffel   Meerrettich   Petersilie   Essigsauce BEEF STEW Sweet potato   horseradish   parsley   vinegar sauce	30.–
TORTELLI Burrata   Datteltomatensauce   geröstete Mandel TORTELLI Burrata   date tomato sauce   roasted almond	32.–
TAGLIOLINI  Schwarzer Wintertrüffel   Karotte TAGLIOLINI  Black winter truffle   carrot	36.–
MEZZO PACCHERO PASTA Zucchetti   sizilianische Garnele MEZZO PACCHERO PASTA Courgette   Sicilian prawn	32.–

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

### FLEISCH / MEAT

#### ENTRECÔTE VOM LAMM

Kartoffelpüree | Cime di rapa | Balsamico Balsam

#### ENTRECÔTE OF LAMB

Mashed potatoes | cime di rapa | Balsamic vinegar balsam

55.–

#### KALBSBRASATO

Kartoffelgratin | Kalettes | Pinot Noir Sauce

#### VEAL BRASATO

Potato gratin | kalettes | Pinot Noir sauce

49.–

#### RINDSFILET

Lauch | Spinat | Pfifferlingsauce

#### FILLET OF BEEF

Leek | spinach | chanterelle sauce

61.–

### FISCH / FISH

#### WOLFSBARSCH

Chicorée | Sultaninenroulade | Kartoffelsauce

#### SEA BASS

Chicory | sultana roulade | potato sauce

50.–

#### LACHS

Pastinake | sonnengetrocknete Tomate

#### SALMON

Parsnip | sun-dried tomato

52.–

#### BEILAGEN

Basmati Reis / Pommes frites / Bratkartoffeln / saisonales Gemüse / Röstikroketten

#### SIDE DISHES

Basmati Rice / French Fries / roasted potatoes / seasonal vegetables / rösti croquettes

5.–

## DESSERTS

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

HAUSGEMACHTES EIS Schokolade / Vanille / Zitrone / Erdbeere / Pistazie Pro Kugel	6.–
HOMEMADE ICE CREAM Chocolate / vanilla / lemon / strawberry / pistachio Per scoop	
DER SCHWARZWALD THE BLACK FOREST	16.–
CHEESECAKE Clementine	15.–
CHEESECAKE Clementine	
DER APFEL THE APPLE	17.–
DIE SACHERTORTE THE SACHERCAKE	15.–
REGIONALE KÄSEAUSWAHL  Von Rolf Beeler, Maitre Fromager	27.–
REGIONAL SELECTION OF CHEESE  From Rolf Beeler Maitre Fromager	

### DEKLARATION

Jakobsmuscheln (IT FAO 37/27)

Wolfsbarsch (IT/PT/ES)

Lachs (CH/NO)

Seezunge (IT/PT/ES/GR)

Crevetten (IT)

Trüffel & Steinpilze (IT/ES)

Burrata (IT)

Kalb (CH)

Rind (CH/IRL)

Bresse Poularde (FR)

Lamm (IRL/UK/IE) Käse (CH/IT/FR)

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter  
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.

### DECLARATION

Scallops (IT FAO 37/27)

Sea bass (IT/PT/ES)

Salmon (CH/NO)

Sole (IT/PT/ES/GR)

Prawns (IT)

Truffles & porcini mushrooms (IT/ES)

Burrata (IT)

Veal (CH)

Beef (CH/IRL)

Bresse poularde (FR)

Lamb (IRL/UK/IE) Cheese (CH/IT/FR)

Our staff will be happy to inform you  
regarding the allergens of the respective dishes.