

RISTORANTE
TAVOLATA
IM BALLSAAL




CHÂTEAU GÜTSCH AG
KANONENSTRASSE 1 • 6003 LUZERN SCHWEIZ
INFO@CHATEAU-GUETSCH.CH
www.chateau-guetsch.ch

VORSPEISE STARTER

Tagessuppe 
Soup of the day

À la carte
18 chf

Tarte - Endivie und Oliven 
Tart - endive and olives

18 chf

Rindfleisch-Carpaccio
Rucola, Parmesan und Trüffel
Beef carpaccio
rocket, parmesan and summer truffle

28 chf

Dinkelsalat 
Gemüse und Trockenfrüchten
Spelt salad
vegetables and dried fruits


22 chf

Roter Thunfisch Tartar
Meerrettichsauce-Zitronenöl und Schnittlauch
Red tuna Tartare
Horseradish sauce and lemon oil and chives

25 chf

Tavolata 45 chf

ZWISCHENGANG ENTRÉE

Hausgemachte Lasagne
Spargeln und Erbsen 
Homemade lasagne
green asparagus and peas

28 chf

Maltagliati
Bärlauch und Riesencrevetten
Maltagliati
wild garlic and King prawns

30 chf

HAUPTGANG MAIN COURSE

Lammkarree - Rosmarinöl
Lamb Carré - rosemary oil

À la carte
54 chf

Kalbsbraten - Rotweinsauce
Roast veal - red wine sauce

56 chf

Egli Filet
grüne Linsen an Safransauce
Egli fish
green lentils with a saffron sauce

48 chf

Weisser und grüner Spargelgratin 
pochiertes Ei
White and green asparagus gratin
poached egg

32 chf

Französische Bouillabaisse - Zitronengrass
Fisch, Muscheln und Krustentiere
French Bouillabaisse and Lemongrass
fish, shellfish and crustaceans

55 chf

2 Hauptgänge Ihrer Wahl Tavolata 55 chf
2 Main course of your choice

Tages Beilagen zu jedem Hauptgang
Each main course with side dishes of the day

DESSERT

Tagessdessert
Dessert of the day

18 chf

Kaffee-Kirsch-Tiramisù
Coffee-Cherry-Tiramisù

15 chf

Apfelcrumble - Vanille-Eis
Apfelcrumble vanilla ice cream

16 chf

Regionale Käseauswahl
Rolf Beeler Maitre Fromager
Regional cheese selection
Rolf Beeler Maitre Fromager

27 chf

Dessert oder Käseauswahl Tavolata 20 chf
Dessert or cheese selection