

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!

## EMPFEHLUNG DES CHEFS CHEF'S CHOICE

### ROTE GARNELEN MARINIERT

Sourcream | Apfel | Kaviar

### RED PRAWN MARINATED

Sour cream | apple | caviar

31.–

### RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

### BEEF FILLET

Porcini mushroom | port wine-cardamom sauce

61.–

### SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

### SKREI-COD

Swiss chard | Aioli sauce

54.–

### CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Gemüse | Bernaise Sauce

### CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Vegetables | bernaise sauce

145.–

### SEEZUNGE FÜR 2

Spinat | Zitrone | Kapernsauce

### SOLE FOR 2

Spinach | lemon | caper sauce

130.–

### GÜTSCH EIS AM STIEL

Sourcream | Himbeere

### GÜTSCH ICE LOLLY

Sour cream | raspberry

14.–

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

TOM KHA GAI SUPPE <span>Ⓟ</span> Saisonale Pilze TOM KHA GAI SOUP Seasonal mushrooms	17.–
SOMMERSALAT <span>Ⓟ</span> Melone   Feta   Gurke   Balsamico Dressing SUMMER SALAD Melon   feta   cucumber   balsamic dressing	17.–
PARMASCHINKEN ST. ILARIO (30 MONATE GEREIFT) Mozzarella   Tomate PARMA HAM ST. ILARIO (MATURED FOR 30 MONTHS) Mozzarella   Tomato	32.–
ROTE GARNELEN MARINIERT Sourcream   Apfel   Kaviar RED PRAWN MARINATED Sour cream   apple   caviar	31.–
ASPIK PANIERT Gurkenketchup   Maismayonnaise ASPIC BREADED Cucumber ketchup   corn mayonnaise	29.–
TAGLIOLINI <span>Ⓟ</span> Schwarzer Sommertrüffel   Röstkartoffelsauce TAGLIOLINI Black summer truffle   roast potato sauce	35.–
RAVIOLI Meeresfrüchteragout   Petersiliencrème   Safransauce   Zitronengras RAVIOLI Seafood ragout   parsley cream   saffron sauce   lemongrass	31.–

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

### FLEISCH / MEAT

#### LAMMENTRECÔTE

Wassermelone | Lakritz | Zwiebel

#### LAMMENTRECÔTE

Watermelon | liquorice | onion

59.–

#### RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

#### FILLET OF BEEF

Porcini mushroom | Port wine-cardamom sauce

61.–

#### KALBSBÄCKCHEN

Sellerie | Cassissauce

#### VEAL CHEEKS

Celery | cassissauce

49.–

### FISCH / FISH

#### SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

#### SKREI-COD

Swiss chard | aioli sauce

54.–

#### LACHS AUS LOSTALLO

Pakchoi | Senf-Paprikasauce

#### SALMON FROM LOSTALLO

Pakchoi | mustard-pepper sauce

51.–

#### 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	
GÜTSCH EIS AM STIEL Sourcream   Himbeere	14.–
GÜTSCH ICE LOLLY Sour cream   raspberry	
MANGO Joghurt   weisse Schokolade	17.–
MANGO Yoghurt   white chocolate	
PABLO'S TAGESKUCHEN PABLO'S CAKE OF THE DAY	11.–
FEIGE Pfirsich   dunkle Schokolade	16.–
FIG Peach   dark chocolate	
REGIONALE KÄSEAUSWAHL  Von Rolf Beeler, Maitre Fromager	24.–
REGIONAL SELECTION OF CHEESE From Rolf Beeler Maitre Fromager	

DEKLARATION  
Mozzarella IT-CH  
Feta GR  
Pilze TK-POL-RO  
Parmaschinken IT  
Kalbfleisch CH  
Lachs CH  
Eier CH  
Trüffel IT-FR  
Lamm CH-FR-IRL  
Rindfilet CH  
Kalbsbäckchen CH-POL-HOL  
Seezunge FAO 27  
Chateaubriand IE  
Schweinefleisch CH  
Steinpilze IT-ES  
Rote Garnelen IT FAO 37  
Muscheln IT-ES  
Fischsuppe FAO 37-27  
Venusmuscheln IT  
Skrei-Kabeljau FAO 27  
Kaviar CN-PL

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

DECLARATION  
Mozzarella IT-CH  
Feta GR  
Mushrooms TK-POL-RO  
Parma ham IT  
Veal CH  
Salmon CH  
Eggs CH  
Truffles IT-FR  
Lamb CH-FR-IRL  
Beef fillet CH  
Veal cheeks CH-POL-HOL  
Sole FAO 27  
Chateaubriand IE  
Pork CH  
Porcini mushrooms IT-ES  
Red prawns IT FAO 37  
Mussels IT-ES  
Fish soup FAO 37-27  
Clams IT  
Skrei cod FAO 27  
Caviar CN-PL

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