

HERZLICH WILLKOMMEN

*Restaurant*

LUMIÈRES

## EMPFEHLUNG DES CHEFS CHEF'S CHOICE

KALBSHAXEN CONSOMMÉ  
Kalbsravioli

VEAL SHANKS CONSOMMÉ  
Veal ravioli

28.–

NEUENBURGER ZANDER  
Geschmorter Endiviensalat | blaue Kartoffel | Grapefruit

NEUENBURGER PIKEPERCH  
Braised endive salad | blue potato | grapefruit

58.–

KALBSFILET  
Belugalinsen | Chorizo | Palmkohl | Thymian-Tomatenjus

FILLET OF VEAL  
Beluga lentils | chorizo | palm cabbage | thyme-tomato jus

62.–

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2  
Herbstgemüse | Pommes Château | Sauce Béarnaise

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2  
Autumn vegetables | Pommes Château | Béarnaise sauce

155.–

DIE BIRNE  
Williamsbirne | weisse Schokolade | Chantilly

THE PEAR  
Williams pear | white chocolate | chantilly

17.–

SCHWEIZER KÄSEAUSWAHL  
Früchtebrot | Feigensenf

SWISS SELECTION OF CHEESE  
Fruit bread | Fig mustard

26.–

## VORSPEISEN STARTER

HERBSTLICHE GEMÜSEVARIATION (V) Gemüse in verschiedenen Konsistenzen   Frischkäsecrème   Nusscrumble AUTUMN VEGETABLE VARIATION Vegetables in various consistencies   cream cheese   nut crumble	24.–
THUNFISCH & ORANGE Thunfisch   Fenchel   Orange TUNA & ORANGE Tuna   fennel   orange	32.–
OKTOPUS Geschmorter Endiviensalat   Gaeta Olive   Anchovismayonnaise   Brotchip OKTOPUS Braised endive salad   Gaeta olive   anchovy mayonnaise   bread crisp	28.–
MILLE FOGLIE VOM KALB Handgeschnittenes Kalbsfilet   Wildpilz   Wachtelei MILLE FOGLIE OF VEAL Hand-cut veal fillet   wild mushroom   quail egg	32.–
KALBSHAXEN CONSOMMÉ Kalbsravioli VEAL SHANKS CONSOMMÉ Veal ravioli	28.–
ACQUERELLO REIS - 7 JAHRE GEREIFT Risotto   Basilikum   Kräuter   Joghurt   Randen   Gamberi rosso ACQUERELLO RICE - 7 YEARS MATURED Risotto   basil   herbs   yoghurt   beetroot   red prawns	36.–
TAGLIOLINI (V) Schwarzer Trüffel   geräucherte Kürbiscrème TAGLIOLINI Black truffle   smoked pumpkin cream	36.–

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

### FISCH / FISH

NEUENBURGER ZANDER 58.–

Geschmorter Endiviensalat | blaue Kartoffel | Grapefruit

NEUENBURGER ZANDER

Braised endive salad | blue potato | grapefruit

WOLFSBARSCH 58.–

Artischocken-Tomatenragout | Pachinosauce

SEA BASS

Artichoke-tomato ragout | pachino sauce

### FLEISCH / MEAT

RIBELMAIS POULET SUPRÊMES 52.–

Wirsing | Maroni | Tamarinde | Blumenkohl

RIBELMAIS CHICKEN SUPRÊMES

Savoy cabbage | chestnuts | tamarind | cauliflower

KALBSFILET 62.–

Belugalinsen | Chorizo | Palmkohl | Thymian-Tomatenjus

FILLET OF VEAL

Beluga lentils | chorizo | palm cabbage | thyme-tomato jus

REHRÜCKEN 68.–

Pistazie | Pastinakenpüree | Rosenkohl | Senfsaatsauce

VENISON

Pistachio | parsnip puree | brussels sprouts | mustard seed sauce

#### DEKLARATION

Oktopus IT

Kalb CH

Thunfisch ES

Acquerello Reis IT

Gamberi rossi IT

Trüffel FR

Zander CH

Wolfsbarsch FR-IT

Rehrücken AU

Châteaubriand IRL

#### DECLARATION

Octopus IT

Veal CH

Tuna ES

Acquerello rice IT

Gamberi rossi IT

Truffle FR

Pikeperch CH

Sea bass FR-IT

Saddle of venison AU

Châteaubriand IRL

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter  
bezüglich der Allergene von jeweiligen Speisen.  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Our staff will be happy to inform you  
regarding the allergens of the respective dishes.  
All prices incl. 8.1% VAT.