

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

MOSAİK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilch | Wasabi

MOSAIC OF ZANDER AND SALMON

Coconut milk | wasabi

oder

or

ARTISCHOCKENSALAT

Stracciatella | Erbsen | französisches Dressing

ARTICHOKE SALAD

Stracciatella | peas | French dressing

II

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | grüner Spargel

TAGLIOLINI

Black truffle | green asparagus

III

GESCHMORTES KALBFLEISCH

Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel

BRAISED VEAL

Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

oder

or

ADLERFISCH

Federkohl | Fenchel | Meeresspargel

EAGLE FISH

Kale | fennel | sea asparagus

IV

ZITRONE

Meringues | Joghurt

LEMON

Meringues | Yoghurt

oder

or

SCHOKOLADENTRÜFFEL

Haselnuss | Gianduja

CHOCOLATE TRUFFLES

Hazelnut | Gianduja

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

VITELLO TONNATO

Kandierte Kapern | Lakritz

VITELLO TONNATO

Candied capers | liquorice

28.–

RINDSFILET

Weisser Spargel | Morcheln | Pfeffersauce

BEEF FILLET

White asparagus | morels | pepper sauce

61.–

KALBSHAXE FÜR 2

Kartoffelsalat

VEAL SHANK FOR 2

Potato salad

135.–

CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Gemüse | Bernaise Sauce

CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Vegetables | bernaïse sauce

145.–

SEEZUNGE FÜR 2

Spinat | Mediterrane Sauce

SOLE FOR 2

Spinach | Mediterranean sauce

130.–

ZITRONE

Meringues | Joghurt

LEMON

Meringues | Yoghurt

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 (V) SOUP OF THE DAY	17.–
ARTISCHOCKENSALAT (V) Stracciatella Erbsen französisches Dressing ARTICHOKE SALAD Stracciatella peas French dressing	22.–
VITELLO TONNATO Kandierte Kapern Lakritz VITELLO TONNATO Candied capers liquorice	28.–
MOSAIK VON ZANDER UND LACHS Kokosmilch Wasabi MOSAIC OF ZANDER AND SALMON Coconut milk wasabi	31.–
SPARGELSALAT (V) 62° Eigelb Balsamico Balsam ASPARAGUS SALAD 62° egg yolk balsamic vinegar balsam	29.–
TAGLIOLINI (V) Schwarzer Trüffel grüner Spargel TAGLIOLINI Black truffle green asparagus	35.–
RAVIOLI Spargel Hummersauce RAVIOLI Asparagus lobster sauce	31.–

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

PORCHETTA VOM LAMM
Aubergine | Tomate | Mandelsauce
LAMB PORCHETTA
Aubergine | tomato | almond sauce

57.–

RINDSFILET
Weisser Spargel | Morcheln | Pfeffersauce
FILLET OF BEEF
White asparagus | morels | pepper sauce

61.–

GESCHMORTES KALBFLEISCH
Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel
BRAISED VEAL
Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

49.–

FISCH / FISH

ADLERFISCH
Federkohl | Fenchel | Meeresspargel
EAGLE FISH
Kale | fennel | sea asparagus

51.–

ENTLEBUCHER REGENBOGENFORELLE
Artischocke | Saor | schwarzer Knoblauch
ENTLEBUCH RAINBOW TROUT
Artichoke | Saor | black garlic


48.–

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 Pistazie Kirsche Schokolade	12.–
GÜTSCH ICE LOLLY Pistachio Cherry Chocolate	
ZITRONE Meringues Joghurt	17.–
LEMON Meringues Yoghurt	
PABLO'S TAGESKUCHEN PABLO'S CAKE OF THE DAY	11.–
SCHOKOLADENTRÜFFEL Haselnuss Gianduja	18.–
CHOCOLATE TRUFFLES HazelNut Gianduja	
REGIONALE KÄSEAUSSWAHL  Von Rolf Beeler, Maître Fromager	24.–
REGIONAL SELECTION OF CHEESE From Rolf Beeler Maître Fromager	

DEKLARATION
Stracciatella/Burrata IT-CH
Erbsen IT
Kalb-Kalbshaxe CH
Zander NL FAO 05
Lachs CH
Spargel IT-DE-CH
Eier CH
Trüffel IT-FR
Hummer FR-POR-USA
Lamm CH-FR
Rindfilet CH
Adlerfisch IT-GR
Forellen CH
Seezunge FAO 27
Chateaubriand IE

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

DECLARATION
Stracciatella/Burrata IT-CH
Peas IT
Veal and veal shank CH
Zander NL FAO 05
Salmon CH
Asparagus IT-DE-CH
Eggs CH
Truffles IT-FR
Lobster FR-POR-USA
Lamb CH-FR
Beef fillet CH
Eagle fish IT-GR
Trout CH
Sole FAO 27
Chateaubriand IE

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