

HERZLICH
WILLKOMMEN

WELCOME



EMPFEHLUNG DES CHEFS CHEF'S CHOICE

RINDERTARTAR

Kräuteremulsion, Meerrettich, Brioche

BEEF TARTARE

Herbal Emulsion, Horseradish, Brioche

34.-

GAZPACHO VON GELBEN WASSERMELONEN

Gelbe Tomaten, Parma Schinken

YELLOW WATERMELON GAZPACHO,

Yellow Tomatoes, Parma Ham

28.-

SOMMERSALAT

Weinbergpfirsich, Grüne Mandeln, Stracciatella Di Burrata

SUMMER SALAD

Vineyard Peach, Green Almonds, Stracciatella Di Burrata

18.-

SPAGHETTI ALLA NERANO

Zucchini, Basilikum

SPAGHETTI ALLA NERANO

Zucchini, Basil

28.-

FORELLE AUS DEM VIERWALDSTÄTTERSEE

Mangold, Forellenrogen-Beurre Blanc, Petersilienkartoffeln

TROUT FROM LAKE LUCERNE

Swiss Chard, Trout Roe Beurre Blanc, Parsley Potatoes

48.-

GEGRILLTER TOFU

Bulgur Kichererbsen, Macadamia Harissa, Tomaten Sugo

GRILLED TOFU.

Bulgur Chickpeas, Macadamia Harissa, Tomato Sauce

38.-

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2

Steinpilze, junge Zwiebeln, Kartoffel-Millefeuille

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2

Porcini Mushrooms, Onions, Potato Millefeuille

160.-

SOMMERSALAT Weinbergpfirsich, Grüne Mandeln, Stracciatella di burrata SUMMER SALAD Vineyard peach, green almonds, stracciatella di burrata	18.-
GERÄUCHERTE FORELLE Zucchini, Dillcreme SMOKED TROUT Zucchini, Dill Cream	28.-
RINDERTARTAR Kräuteremulsion, Meerrettich, Brioche BEEF TARTARE Herbal Emulsion, Horseradish, Brioche	34.-
PARMIGIANA DI MELANZANE Aubergine, San-Marzano-tomaten, Basilikum, Provolone del monaco EGGPLANT «PARMIGIANA» Eggplant, basil, San-marzano-tomatoes, Provolone del Monaco	26.-
HUMMER Hummer, Avocado, Zedar, Tobiko LOBSTER Lobster, Avocado, Cedar, Tobiko	38.-

SUPPE SOUPS

GAZPACHO VON GELBEN WASSERMELONEN
Gelbe Tomaten, Parma Schinken
YELLOW WATERMELON GAZPACHO,
Yellow Tomatoes, Parma Ham

28.-

NUDELGERICHTE & RISOTTI PASTA DISHES & RISOTTI

SPAGHETTI ALLA NERANO
Zucchini, Basilikum
SPAGHETTI ALLA NERANO
Zucchini, Basil

28.-

RISOTTO AI FUNGHI
Waldpilze, Petersilie, Parmigiano Reggiano
RISOTTO AI FUNGHI
Wild Mushrooms, Parsley, Parmigiano Reggiano

28.-

TAGLIOLINI AL LIMONE DI AMALFI
Amalfi-Zitrone, Olivenöl,
TAGLIOLINI AL LIMONE DI AMALFI
Amalfi's Lemon, Olive Oil

28.-

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

MAISPOULARD IN KRÄUTERKRUSTE 48.-
Junge Bohnen , Fregola Sarda, Thymianjus
CORN CHICKEN IN HERB CRUST
Young Beans, Fregola Sarda, Thyme Jus

KALBSKOTELETT 62.-
Pfifferlinge, Sellerie
VEAL CHOP
Chanterelles Mushrooms, Celery

COTOLETTA ALLA MILANESE 46.-
Datterini-Tomaten, Rucola, Rosmarinkartoffeln
BREADED VEAL CUTLET «MILANESE»
Datterini Tomatoes, Arugula, Rosemary Potatoes

GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FÜR 2 160.-
Steinpilze, junge Zwiebeln, Kartoffel-Millefeuille
GÜTSCH CHÂTEAUBRIAND FOR 2
Porcini Mushrooms, Onions, Potato Millefeuille

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

FISCH / FISH

FORELLE AUS DEM VIERWALDSTÄTTERSEE 48.-
Mangold, Forellenrogen-Beurre Blanc, Petersilienkartoffeln
TROUT FROM LAKE LUCERNE
Swiss Chard, Trout Roe Beurre Blanc, Parsley Potatoes

SEEZUNGE 56.-
Sizilianische Caponata, Tomatenvinaigrette
SOLE
Sicilian Caponata, Tomato Vinaigrette

WOLFSBARSCH 56.-
Confiert In Olivenöl, Artischocken, Kalamata-Oliven, Kartoffel, Zitronenthymian
SEABASS
Confit In Olive Oil, Artichokes, Kalamata Olives, Potato, Lemon Thyme

VEGETARISCH / VEGETARIAN

GEGRILLTER TOFU 38.-
Bulgur Kichererbsen, Macadamia Harissa, Tomatensauce
GRILLED TOFU.
Bulgur Chickpeas, Macadamia Harissa, Tomato Sauce

Unser Team informiert Sie gerne über die Allergene der jeweiligen Gerichte.
Alle Preise inklusiv 8,1 % Mehrwertsteuer.

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