

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

BUSINESS LUNCH



MONTAG 13.07.2026	DIENSTAG 14.07.2026	MITTWOCH 15.07.2026	DONNERSTAG 16.07.2026	FREITAG 17.07.2026
VORSPEISE STARTER TOMATENSALAT TOMATO SALAD oder - or PARMASCHINKEN Melone PARMA HAM melon	VORSPEISE STARTER RUCOLASALAT Kirschtomaten Parmesan ROCKET SALAD cherry tomatoes Parmesan oder - or RINDERCARPACCIO BEEF CARPACCIO	VORSPEISE STARTER EISBERGSALAT Marinierter Kräuterfeta Oliven LETTUCE marinated herb feta olives oder - or VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO	VORSPEISE STARTER SOMMERSALAT Ei SUMMER SALAD egg oder - or GEMISCHTER BLATTSALAT Baumnüsse Kerne MIXED LEAF SALAD walnuts seeds	VORSPEISE STARTER GURKENSALAT Hüttenkäse CUCUMBER SALAD cottage cheese oder - or CAPRESE Büffelmozzarella BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE
HAUPTGANG MAIN COURSE WOLFSBARSCH Mediterranes Sommergemüse Jasminreis Riesling Sauce SEA BASS Mediterranean summer vegetables jasmine rice Riesling Sauce oder - or SCHWEINEKOTELETT Brokkoli Bratkartoffeln PORK CHOP broccoli sautéed potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE LACHS Weissweinrisotto Kefen SALMON white wine risotto snow peas oder - or KALBSSCALOPPINE AL LIMONE Blattspinat Bratkartoffeln VEAL SCALOPPINE AL LIMONE spinach sautéed potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE GEGRILLTE DORADE Mediterranes Sommergemüse Salzkartoffeln GRILLED SEA BREAM Mediterranean summer vegetables boiled potatoes oder - or POULET-THAI-CURRY Pak Choi Duftreis CHICKEN THAI CURRY pak choi fragrant rice	HAUPTGANG MAIN COURSE RIESENCREVETTEN Kefen Basmatireis KING PRAWNS snow peas basmati rice oder - or POULETBRUST Waldpilze Bratkartoffeln CHICKEN BREAST wild mushrooms sautéed potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE ZANDER Tomaten-Sugo Salzkartoffeln Sommergemüse PIKE-PERCH tomato sugo boiled potatoes summer vegetables oder - or RAUCHTOFU Kichererbsensalat Harissa-Crunch SMOKED TOFU chickpea salad harissa crunch

Preis: CHF 34.– inklusive Kaffee und Mineralwasser | Price: CHF 34.– including coffee and mineral water