

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

BUSINESS LUNCH



MONTAG 27.07.2026	DIENSTAG 28.07.2026	MITTWOCH 29.07.2026	DONNERSTAG 30.07.2026	FREITAG 31.07.2026
VORSPEISE STARTER EISBERGSALAT Fetakäse Oliven ICEBERG LETTUCE SALAD feta cheese olives oder - or BUNTER TOMATENSALAT Burata di Barlotti MIXED TOMATO SALAD Burata di Barlotti	VORSPEISE STARTER RUCOLASALAT Kirschtomaten Parmesan Balsamico ROCKET SALAD tomatoes Parmesan balsamic vinegar oder - or KICHERERBSENSALAT Garnelen Nusscrunch CHICKPEA SALAD prawns nut crunch	VORSPEISE STARTER BUNTER LINSENSALAT Currygemüse MIXED LENTIL SALAD curried vegetables oder - or GEMISCHTER BLATTSALAT MIXED LEAF SALAD	VORSPEISE STARTER GURKEN-DILL-SALAT Joghurt-Dressing CUCUMBER & DILL SALAD yoghurt dressing oder - or PARMASCHINKEN Melone PARMA HAM melon	VORSPEISE STARTER CAPRESE Büffelmozzarella CAPRESE buffalo mozzarella oder - or GEMISCHTER BLATTSALAT Mediterranes Grillgemüse MIXED LEAF SALAD Mediterranean grilled vegetables
HAUPTGANG MAIN COURSE LACHSFILET Blattspinat Jasminreis Riesling Sauce SALMON FILLET leaf spinach jasmine rice Riesling sauce oder - or POULETBRUST Waldpilze Bratkartoffeln CHICKEN BREAST wild mushrooms roasted potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI ALLA CARBONARA oder - or SCALOPPINA AL LIMONE Spinat Kartoffelbräter SCALOPPINA AL LIMONE spinach roasted potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE DORADE Safranrisotto Kefen GILTHEAD BREAM saffron risotto snow peas oder - or SCHWEINEKOTELETT Rahmlauch Bratkartoffeln PORK CHOP creamed leeks roasted potatoes	HAUPTGANG MAIN COURSE THAI-CURRY Gambas Pak Choi Duftreis THAI CURRY king prawns pak choi fragrant rice oder - or KALBSSCHNITZEL Kartoffelsalat VEAL ESCALOPE potato salad	HAUPTGANG MAIN COURSE RISOTTO Gambas Zucchini RISOTTO king prawns zucchini oder - or HAUSGEMACHTE EGLI-KNUSPERFILETS Pommes frites Gemischter Blattsalat HOMEMADE CRISPY PERCH FILLETS French fries mixed leaf salad

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