

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

BUSINESS LUNCH



MONTAG 10.08.2026	DIENSTAG 11.08.2026	MITTWOCH 12.08.2026	DONNERSTAG 13.08.2026	FREITAG 14.08.2026
VORSPEISE STARTER BURRATA Datterini-Tomaten Basilikum Olivenöl BURRATA Datterini tomatoes basil olive oil oder - or RANDEN-CARPACCIO Ziegenfrischkäse Pinienkerne Rucola BEETROOT CARPACCIO fresh goat's cheese pine nuts rocket	VORSPEISE STARTER WASSERMELONEN-FETA-SALAT Minze Limettenvinaigrette WATERMELON AND FETA SALAD mint lime vinaigrette oder - or VITELLO TONNATO Gebackene Kapern Kräutersalat VITELLO TONNATO crispy capers herb salad	VORSPEISE STARTER AVOCADO-TATAR Limette Koriander Radieschen AVOCADO TARTARE lime coriander pickled radishes oder - or THUNFISCH-TATAKI Sesam Wakame Ponzu TUNA TATAKI sesame wakame ponzu	VORSPEISE STARTER PANZANELLA Burrata Basilikum Aceto Balsamico PANZANELLA burrata basil Aceto Balsamico oder - or FENCHEL-ORANGEN-SALAT Geröstete Pistazien Dill FENNEL AND ORANGE SALAD roasted pistachios dill	VORSPEISE STARTER CREVETTEN UND AVOCADO Cocktailsauce Gartenkresse PRAWNS AND AVOCADO cocktail sauce garden cress oder - or PFIRSICH-RUCOLA-SALAT Parmigiano Reggiano Alter Balsamico PEACH AND ROCKET SALAD Parmigiano Reggiano balsamic vinegar
HAUPTGANG MAIN COURSE WOLFSBARSCHFILET Safranrisotto Zucchini Sauce vierge SEA BASS FILLET saffron risotto zucchini sauce vierge oder - or ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN Waldpilz-Rahmsauce Kartoffelgratin Glasierter Sommergemüse PINK-ROASTED VEAL LOIN creamy wild mushroom sauce potato gratin glazed summer vegetables	HAUPTGANG MAIN COURSE SAIBLINGSFILET Kräuterpolenta Ratatouille Beurre blanc CHAR FILLET herb polenta ratatouille beurre blanc oder - or MAISPOULARDENBRUST Jus Rosmarinkartoffeln Peperonata CORN-FED CHICKEN BREAST jus rosemary potatoes peperonata	HAUPTGANG MAIN COURSE ZANDERFILET Belugalinsen Kefen Zitronenbutter PIKE-PERCH FILLET beluga lentils snow peas lemon butter oder - or RINDSFILETSPITZEN Pfeffersauce Kartoffel-Mousseline Karotte BEEF FILLET STRIPS pepper sauce potato mousseline carrot	HAUPTGANG MAIN COURSE LACHSFILET Couscous Grillgemüse Kräuteröl SALMON FILLET couscous grilled vegetables herb oil oder - or SCHWEINSFILET Eierschwämmli-Jus Kartoffel Bohnen PORK FILLET chanterelle jus potato young beans	HAUPTGANG MAIN COURSE KURZ GEBRATENES THUNFISCHSTEAK Reis Pak Choi Ingwer-Limetten-Jus LIGHTLY SEARED TUNA STEAK rice pak choi ginger and lime jus oder - or KALBSBRATEN Sauce Béarnaise Kartoffeln Sommergemüse ROAST VEAL Béarnaise sauce potatoes summer vegetables

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