HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

THUNFISCHTATAR
Rucola | Tomaten | Zwiebeln | Olivenmayonnaise

TUNA TARTARE
rocket | tomatoes | onions | olive mayonnaise

oder - or

VITELLO TONNATO
Herbstsalat | Granatapfel | Thunfischsauce

VITELLO TONNATO
autumn salad | pomegranate | tuna sauce

oder - or

BROKKOLISUPPE
Croûtons | Parmesanspäne

BROCCOLI SOUP
croutons | Parmesan shavings

HAUPTGANG | MAIN COURSE

TAGLIATELLE
Brokkoli | Salsiccia | Zitrone

TAGLIATELLE
broccoli | Italian sausage | lemon

oder - or

GEGRILLTER LACHS
Blattsalat | Gratinierter Fenchel | Zitronensauce

GRILLED SALMON
leaf salad | gratinated fennel | lemon sauce

oder - or

GEBRATENES POULET
Kartoffeln | Pilze | Albuferasauce

ROAST CHICKEN
potatoes | mushrooms | Albufera sauce

CHF 34.- für ein 2-Gang-Menü inklusive 0.5 l Mineralwasser und einem Kaffee
CHF 34.- for a 2-course-menu including 0.5 l mineral water and one coffee

Mittwoch, 11.11.2026 - Freitag, 13.11.2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Wednesday, 11.11.2026 - Friday, 13.11.2026 | 12.00 – 02.00 PM

Das Restaurant Lumières hat montags und dienstags Ruhetag.
Restaurant Lumières is closed on Mondays and Tuesdays.

CHEF'S CHOICE

HERBSTLICHER SALAT
Baumnüsse | Granatapfeldressing

AUTUMN SALAD
walnuts | pomegranate dressing

18.-

GERÄUCHERTE FORELLE
Karottenvariation | Apfel-Chutney

SMOKED TROUT
carrot variation | apple chutney

28.-

PARMIGIANA DI MELANZANE
Tomate | Mozzarella | Basilikum

PARMIGIANA DI MELANZANE
tomato | mozzarella | basil

26.-

RINDSTATAR
Trüffel-Mayonnaise | Kräutersalat | Brioche

BEEF TARTARE
truffle mayonnaise | herb salad | brioche

34.-

SPAGHETTI
Tomate | Basilikum | Parmesan

SPAGHETTI
tomato | basil | Parmesan

28.-

GEBRATENE FORELLE
Escarole | Oliven | Kapern | Neue Kartoffeln

PAN-FRIED TROUT
escarole | olives | capers | new potatoes

48.-

KALBSFILET
Friarielli | Bratkartoffeln

VEAL FILLET
friarielli | sautéed potatoes

52.-

GEGRILLTER TOFU
Couscous | Baumnüsse | Kirschtomatensauce

GRILLED TOFU
couscous | walnuts | cherry tomato sauce

24.-

SCHOKOLADEN-HASELNUSS-TARTE
Buchweizeneis

CHOCOLATE AND HAZELNUT TART
buckwheat ice cream

22.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. | All prices incl. 8.1 % VAT.

GÜTSCH 1 | 6003 LUZERN | TEL +41 41 289 14 14 | INFO@CHATEAU-GUETSCH.CH
www.chateau-guetsch.ch