

1. AUGUST MENU



Restaurant
LUMIÈRES

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

Restaurant
LUMIÈRES

VORSPEISE

SMOKED TROUT

Potato salad
CHF 26.–

HERB SALAD

Beetroot | Belperknolle (Swiss grated cheese)
CHF 18.–

ROMAINE LETTUCE SALAD

Peach | Almonds | Green beans
CHF 14.–

HAUPTGANG

VEAL TENDERLOIN

Chanterelles | Mashed potatoes
CHF 58.–

ZANDER FROM FRICKTAL

Leaf spinach | Wild rice | Beurre Blanc
CHF 42.–

GIGLI PASTA

Cacio e pepe | Mussels
CHF 28.–

RANDENRISOTTO

Eigenthaler Cottage cheese
CHF 26.–

PARMIGIANA

Eggplant | Tomatoes | Mozzarella
CHF 22.–

DESSERT

CREAM SLICE

Peach | Apricot sorbet
CHF 16.–

All prices incl. VAT 8.1 %

Restaurant
LUMIÈRES

VORSPEISE

ZUGER RAUCHFORELLE

Härdöpfelsalat
CHF 26.–

KRAUTERSALAT

Randen | Belperknolle
CHF 18.–

RÖMERSALAT

Pfirsich | Mandeln | grüne Bohnen
CHF 14.–

HAUPTGANG

KALBSFILET

Eierschwämmli | Kartoffelstock
CHF 58.–

FRICKTALER ZANDER

Blattspinat | Wildreis | Beurre Blanc
CHF 42.–

GIGLI PASTA

Cacio e pepe | Miesmuscheln
CHF 28.–

RANDENRISOTTO

Eigenthaler Hüttenkäse
CHF 26.–

PARMIGIANA

Auberginen | Tomaten | Mozzarella
CHF 22.–

DESSERT

CREMESCHNITTE

Pfirsich | Walliser Aprikosensorbet
CHF 16.–

Alle Preise inkl. MwSt. von 8.1 %