



RISTORANTE
TAVOLATA
IM BALLSAAL

CHÂTEAU GÜTSCH AG
KANONENSTRASSE 1 • 6003 LUZERN SCHWEIZ
INFO@CHATEAU-GUETSCH.CH
www.chateau-guetsch.ch

MITTAG- UND ABENDESSEN SERVIERT
NACH TAVOLATA-ART
LUNCH & DINNER SERVED AS TAVOLATA
STYLE

100 chf/pp

12.00 — 14.00/18.00 — 22.00

VORSPEISE STARTER

35 chf/pp

Tagessuppe ☺

Soup of the day

Auberginen Caponata

Mandeln-Zwiebeln-grüne Oliven ☺

Eggplants Caponata

Almond-onion-green olives

Vitello tonnato

Gurken-Kapern-Rettich

Vitello tonnato

Cucumber-capers-radish

Rinder-Carpaccio

Rucola-Parmesan-Balsamico-Essig

Beef Carpaccio

Rucola-parmesan-balsamic vinegar

Roter Thunfisch Tartar

Meeretichsauce-Brunnenkresseöl

Red tuna Tartare

Horseradish sauce and water cress oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

50 chf/pp

Gratinierte Nudeln der Woche ☺

Gratinated pasta of the week

Tortellini Ricotta

und mehrfarbige Datterinotomaten ☺

Tortellini ricotta and multicolor datterino tomatoes

Mais Poularde Suprême mit Champignonsauce

Corn Poularde Suprême with mushroom sauce

Lammkarree

Lamb Carré

Fischspiess (Saint-Jacques/Garnelen/Lachs)

Fish skewer (Saint-Jacques/Prawn/Salmon)

Tages Beilagen

Daily side dishes

DESSERT

15 chf/pp

Tagesdessert

Dessert of the day

Kaffee Tiramisù im Glas

Coffee Tiramisù in glass

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleeis

Apple crumble with vanilla ice cream