HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE | STARTER

STOCKFISCHSALAT
Papaccelle | Blumenkohl | Sardellen

SALT COD SALAD
Papaccelle peppers | cauliflower | anchovies

oder - or

RINDSCARPACCIO
Kaki | Sauce Béarnaise | Kräutersalat

BEEF CARPACCIO
persimmon | Béarnaise sauce | herb salad

oder - or

LINSENSUPPE
Hüttenkäse | Haselnüsse

LENTIL SOUP
cottage cheese | hazelnuts

HAUPTGANG | MAIN COURSE

KÜRBISGNOCCHI
Crevetten | Bisque | Geröstete Kürbiskerne

PUMPKIN GNOCCHI
prawns | bisque | roasted pumpkin seeds

oder - or

WOLFSBARSCH
Oliven | Kapern | Escarole | Kartoffeln | Basilikum

SEA BASS
olives | capers | escarole | potatoes | basil

oder - or

RINDSSCHMORBRATEN
Kartoffelpüree | Puntarelle

BRAISED BEEF
mashed potatoes | Puntarelle

Dessert | Dessert

VERMICELLES-KUCHEN
Heidelbeerkompott

CHESTNUT VERMICELLES CAKE
blueberry compote

CHF 54.- für ein 3-Gang-Menü inklusive einem Glas Wein, 0.5 l Mineralwasser und einem Kaffee
CHF 54.- for a 3-course-menu including a glass of wine, 0.5 l mineral water and one coffee

Samstag, 14.11.2026 & Sonntag, 15.11.2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Saturday, 14.11.2026 & Sunday, 15.11.2026 | 12.00 – 02.00 PM

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