

HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

WILLKOMMEN IM CHÂTEAU GÜTSCH WELCOME TO CHÂTEAU GÜTSCH

3-Gang Menü / 3-course menu 67.—
Weinbegleitung / wine paring 21.—

FASSONA RINDSTATAR
mit Thunfischsauce, Meerfenchel, Salina Kapern und Auster Blätter

FASSONA BEEF TARTARE
with tuna sauce, sea fennel, "Salina's" caper and oyster leaves

SPAGHETTI VON GRAGNANO
mit Cime di Rapa, Burrata, Sizilianische rote Garnele und Kaviar

SPAGHETTI FROM GRAGNANO
with cabbage, turnip, burrata, sicilian red prawn and caviar

DESSERT IHRER WAHL
DESSERT OF YOUR CHOICE

CHEF'S MENÜ

5-Gang Menü / 5-course menu 120.—
Weinbegleitung / wine paring 50.—

Unser Küchenchef LUDOVICO DE VIVO bereitet
5 GERICHTE zu. Erkundigen Sie sich beim Restaurantpersonal.

Our chef LUDOVICO DE VIVO prepares
5 dishes. For detail informations please ask the restaurant staff.

VORSPEISEN APPETIZERS

QUINOA SALAT (V)	16.—
mit Himbeer-Essig, Rosinen, Pinienkerne, Radieschen, Zucchini und Ingwer	
QUINOA SALAD (V)	
with raspberry vinegar, raisin, pine nut, radish, zucchini and ginger	
GEMISCHTER SALAT (V)	15.—
mit saisonalen Kräutern aus eigenem Garten, getrockneten Kernen und Blättern	
MIX SALADS (V)	
with seasonal herbs from our garden, dry seeds and leaves	
FASSONA RINDSTATAR	28.—
mit Thunfischsauce, Meerfenchel, Salina Kapern und Austernblätter	
FASSONA BEEF TARTARE	
with tuna sauce, sea fennel, "salina's" caper and oyster leaves	
SCAMPI UND ARTISCHOCKEN	32.—
mit einer Shiitake-Pilz-Brühe und Muschelcreme	
SCAMPI AND ARTICHOKE	
with shiitake mushroom broth and mussel cream	
KÜRBISSUPPE (V)	16.—
mit Curry, Kurkuma, Maitake Pilz und getrockneten Cracker	
PUMPKIN SOUP (V)	
with curry, curcuma, maitake mushroom and dry seed cracker	
TAGESSUPPE	15.—
SOUP OF THE DAY	

PASTA

SPAGHETTI VON GRAGNANO	35.—
mit Kohlrabi, Burrata, Sizilianische rote Garnele und Kaviar	
SPAGHETTI FROM GRAGNANO	
with cabbage, turnip, burrata, sicilian red prawn and caviar	
PLIN RAVIOLI	30.—
Hausgemachte Ravioli serviert mit brauner Butter Emulsion, Jus und trockener Salbei	
PLIN RAVIOLI	
homemade ravioli served with brown butter emulsion, jus and dry sage	

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

SHOYU-RAMEN 48.—
mit Wachtelei, Reisnudeln, Pilzen, Sesam und Schweinenacken

SHOYU RAMEN
with quail egg, rice noodles, mushroom, sesame and pork neck

BRITISCHES LAMMKARREE 54.—
mit Haselnuss, Senf, Karottenpüree und Baby Pak Choi

BRITISH LAMB RACK
with hazelnut, mustard, carrot puree and baby pak-choi

GESCHMORTE KALBSHAXE 55.—
mit Kohlrabi und Madeira-Sauce

BRAISED VEAL SHANK
with cabbage and madeira sauce

SCHWEIZER RINDSFILET 57.—
an Schokoladen-Mandelsauce, Basilikum und Granatapfel

SWISS BEEF FILLET
with chocolate-almond sauce, salted basil and pomegranate

FISCH / FISH

GERÄUCHERTER SCHWARZER KABELJAU 48.—
mit Yacón Wurzel Mousse, Sardellen-Garum und Lakritze

SMOKED BLACK COD
with yacon root mousse, anchovies garum and licorice

STEINBUTT 54.—
mit Zitronengras-Bouillabaisse-Sauce, Pinienkernen und Petersilie

TURBOT
with lemon grass bouillabaisse sauce, pine nut and parsley



VEGETARISCH & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

65° EI, KARAMELLISIERTE TOPINAMBUR  42.—
mit Kartoffelschaum, Porcini und Rosmarinöl

65° EGG, CARAMELIZED TOPINAMBUR 
with potato foam, porcini and rosemary oil

WURZELN, WILDE PILZE  41.—
und fermentierter schwarzer Knoblauch

ROOTS, WILD MUSHROOMS 
and fermented black garlic

PAVLOVA KUCHEN Meringe mit Vanille-Schlagsahne und Waldbeeren PAVLOVA CAKE meringue with vanilla whipped cream and wild berries	18.—
CRÈME BRÛLÉE mit Tonka Bohnen CREME BRULEE with tonka beans	14.—
FRÜCHTEKUCHEN FRUIT CAKE	
KÄSEAUSWAHL DES KÜCHENCHEFS CHEF'S SELECTION OF CHEESE	26.—
SCHOKOLADENTARTE CHOCO TARTE	18.—
APFELVARIATION  LAKTOSEFREI THE APPLE  LACTOSE FREE	21.—
SÜSSE KARTOFFEL, PFLAUME UND FERMENTIERTE BIRNE SWEET POTATO, PLUM AND FERMENTED PEAR	22.—



VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETARIAN DISHES



VEGANE
VEGAN DISHES

PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN, BEDIENUNG UND MWST INBEGRIFFEN.
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, SERVICE AND VAT INCLUDED.

UNSER TEAM BEANTWORTET IHNEN GERNE FRAGEN UND GIBT IHNEN INFORMATIONEN ÜBER DIE ZUBEREITUNG UND DIE INHALTSSTOFFE, WELCHE IM MENÜ VERWENDET WERDEN. BITTE TEILEN SIE ETWAIGE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN DEM SERVICETEAM MIT.
OUR STAFF IS AT YOUR COMPLETELY DISPOSAL FOR ANY INFORMATION ABOUT INGREDIENTS AND PREPARATIONS USED IN THE MENU. WE KINDLY ASK YOU TO ADVISE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES TO THE SERVICE TEAM.

DEKLARATION
FLEISCH SCHWEIZ
FISCH ITALIEN (MITTELMEER)
FISCH STEINBUTT GROSSBRITANIEN
MEAT SWITZERLAND
FISH ITALY MEDITERRANEAN SEA
FISH TURBO GREAT BRITAIN



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