

DARF ICH MICH VORSTELLEN:
MEIN NAME IST
LUDOVICO DE VIVO
IHR KÜCHENCHE IM RESTAURANT LUMIÈRES.

Ich bin Italiener, in Campania aufgewachsen. Die Leidenschaft fürs Kochen liegt mir im Blut und klassischerweise war meine Mamma meine erste Lehrmeisterin. Mein Handwerk habe ich von Grund auf in verschiedenen hochkarätigen Häusern in Italien und der Schweiz gelernt und in den international bekannten Sterne-Küchen perfektioniert. Als neugieriger Mensch zog es mich noch weiter in die Ferne, nach Tokyo, wo ich Bekanntschaft machte mit der faszinierenden Kochkunst der asiatischen Kultur.

Die gesammelten Eindrücke habe ich mit nach Hause genommen und lasse sie einfließen in meine ganz eigene Küche. Diese zeichnet sich durch ein grundsolides Kochwissen gepaart mit einer grossen Portion Experimentierfreude und Kreativität aus. Meistens ist es die Einfachheit, die ein Gericht perfekt macht. Deshalb verwende ich nur beste lokale und saisonale Zutaten für meine Kreationen, die ich gerne auch mal mit fernöstlichen Einflüssen und mittels modernster Kochtechnologien auf den Teller bringe. Doch auch wenn ein Gericht noch so komplex erscheint, achte ich immer darauf, dass das Wesentliche der einzelnen Elemente auf dem Teller erhalten bleibt, die Aromen und Konsistenzen sich harmonisch verbinden, sodass sie vom Gast erkannt und verstanden werden.

Ich wünsche Ihnen unvergessliche Momente im schönen Schlosshotel Gütsch und viele kulinarische Höhenflüge beim Genuss meiner Kreationen!



LET ME INTRODUCE MYSELF:
MY NAME IS
LUDOVICO DE VIVO
YOUR CHEF AT THE RESTAURANT LUMIÈRES.

I am Italian, I grew up in Campania. The passion for cooking is in my blood and, classically, my mamma was my first teacher. I learned my craft from scratch in various top-class establishments in Italy and Switzerland and perfected it in internationally renowned star kitchens. As a curious person, I was drawn even further afield, to Tokyo, where I became acquainted with the fascinating culinary art of Asian culture.

I took the impressions I gathered home with me and let them flow into my very own kitchen. This is characterised by a solid knowledge of cooking coupled with a great deal of experimentation and creativity. It is usually the simplicity that makes a dish perfect. That's why I only use the best local and seasonal ingredients for my creations, which I also like to bring to the plate with Far Eastern influences and using the most modern cooking technologies. But no matter how complex a dish may seem, I always make sure that the essence of the individual elements remains on the plate, and that the flavours and consistencies combine harmoniously so that they can be recognised and understood by the guest.

I wish you unforgettable moments in the beautiful Schlosshotel Gütsch and many culinary flights of fancy when enjoying my creations!

WILLKOMMEN IM RESTAURANT LUMIÈRES WELCOME TO THE RESTAURANT LUMIÈRES

CHEF'S CHOICE

SCHWEIZER RINDSTATAR
mit Thunfischsauce und Auster Blätter

SWISS BEEF TARTARE
with Tonnato sauce and oyster leaves

PINOT NOIR VdP Suisse Pinot Noir
Pinot Noir

* SCAMPI UND ARTISCHOCKEN
mit Shiitake-Pilz-Bruhe und Muschelcreme

* SCAMPI AND ARTICHOKE
with Shiitake mushroom broth and mussel cream

Quinta de la Rosa Tawny, 20 years old

TAGLIOLINI MIT THUNFISCHROGENSAUCE
grüner Erbse, Bärlauch und Zitronenzeste aus Amalfi

TAGLIOLINI WITH TUNA ROE SAUCE
green pea, wild garlic and Amalfi lemon zest

CHABLIS «VIEILLES VIGNES» AOC Louis Michel
Chardonnay

* GLASIERTE SEEZUNGE
mit Crème fraîche von dem Meerrettich und Spargel

* GLAZED DOVER SOLE
with samphire creme fraiche and asparagus

GIOIA Villa Santo Stefano
Vermentino

RINDERFILET
mit Auberginen-Caponata, Scampi und Granatapfel-Reduktion

BEEF FILLET
with eggplant caponata, scampi and pomegranate reduction

CAIR SELECCION «La Aguilera» Bodegas Dominio de Cair
Tempranillo, James Suckling 92

DER APFEL
THE APPLE

CHÂTEAU SUDUIRAUT 2003 AOC
Sémillon, Sauvignon Blanc

6-COURSE MENU
WINE PAIRING

CHF 140.—
CHF 60.—

4-COURSE MENU *ohne glasierte Seezunge /excl. scampi and dover sole
WINE PAIRING

CHF 100.—
CHF 35.—

GENIESSEN SIE UNSEREN EXQUISITEN ROYAL OSCIETRA KAVIAR zu Ihrem Lieblingsgericht. 10 g à 30.—
ENJOY OUR EXQUISITE ROYAL OSCIETRA CAVIAR with your favourite dish

UNSER KÜCHENCHEF LUDOVICO DE VIVO EMPFEHLT KAVIAR ZU FOLGENDEN SPEISEN
OUR CHEF LUDOVICO DE VIVO RECOMMENDS CAVIAR WITH THE FOLLOWING DISHES

GRÜNER- UND WEISSER SPARGELSALAT
GREEN AND WHITE ASPARAGUS SALAD

SCAMPI UND ARTISCHOCKEN
SCAMPI AND ARTICHOKE

SWISS BEEF TATARE
SCHWEIZER RINDERTATARE

VORSPEISEN
STARTER

KAVIAR GENUSS (50g) mit Blinis, Joghurt und Schnittlauch CAVIAR DELIGHT (50 gr) with blinis, yogurt cheese and chives	150.—
GRÜNER- UND WEISSER SPARGELSALAT mit frischem Eigelb und Balsamico Essig GREEN AND WHITE ASPARAGUS salad with fresh egg yolk and balsamic vinegar	26.—
GEMISCHTER BLATTSALAT (V) mit Gütsch Dressing, saisonalen Kräutern und getrockneten Körnern MIX LEAVES SALADS (V) with Gütsch dressing, seasonal herbs and dry seeds	16.—
SCHWEIZER RINDSTATAR mit Thunfischsauce und Auster Blätter SWISS BEEF TARTARE with tonnato sauce and oyster leaves	28.—
SCAMPI UND ARTISCHOCKEN mit Shiitake-Pilz-Bruhe und Muschelcreme SCAMPI AND ARTICHOKE with shiitake mushroom broth and mussel cream	32.—
MARINierter KÖNIGSBARSCH mit Kokosnussmilch, Kaviar und Kräuteröl MARINATED KING FISH with coconut milk, caviar and green herbs oil	32.—
VICHYSOISE UND BÄRLAUCH MIT ROTER SIZILIANISCHER GARNELE VICHYSOISE AND WILD GARLIC WITH SICILIAN RED PRAWN	21.—
TAGLIOLINI mit Thunfischrogensauce grüner Erbse, Bärlauch und Zitronenzeste aus Amalfi with tuna roe sauce green pea, wild garlic and Amalfi lemon zest	34.—
CHEFS'S LASAGNA Tomatentortelli gefüllt mit Rindfleischragout und Brillant-Savarin-Fondue tomato tortelli filled with beef ragout and brilliant savarin fondue	32.—
RISOTTO "ACQUARELLO" mit Sbrinz, Bärlauch und Zander with sbrinz, wild garlic and pike perch	36.—

HAUPTGÄNGE MAIN COURSERS

	FLEISCH / MEAT
LAMM ENTRECÔTE in Kräuterkruste mit grünen Erbsen, Pistazien und rotem Pfeffer	56.—
LAMB ENTRECÔTE in herb crust with green pea, pistachio and red pepper	
KALBSBÄCKCHEN mit Kartoffelpüree, Brunnenkresse, Mangold und Madeira-Sauce	54.—
VEAL CHEEK with mash potato, water cress, swiss chard and Madeira sauce	
RINDERFILET mit Auberginen-Caponata, Scampi und Granatapfel-Reduktion	59.—
BEEF FILLET with eggplant caponata, scampi and pomegranate reduction	
SECRETO IBERICO mit Apfel-Ingwer-Chutney, Spargel- und Sardellensalat	49.—
SECRETO IBERICO with apple and ginger chutney, asparagus and anchovies salad	
	FISCH / FISH
ZANDER mit Katsuobushi-Hollandaise und warmen Kartoffelsalat	49.—
PIKE PERCH with Katsuobushi Hollandaise and warm potato salad	
GLASIERTE SEEZUNGE mit Crème fraîche von dem Meerrettich und Spargel	58.—
GLAZED DOVER SOLE with samphire creme fraiche and asparagus	
	FÜR 2 / FOR 2
TOMAHAWK SERVIERT mit Chimichurri-Sauce, geräucherten Kartoffelstock und Federkohl	150.—
TOMAHAWK SERVED with chimichurri sauce, smoked potato pure and kale	
FRISCHER FISCH „1kg“ auf Anfrage	140.—/kg
FRESH FISH “1kg” upon request	
	VEGETARIAN / VEGAN
BLUMENKOHL STEAK mit Joghurt, Gomasio und Nüsslisalat	42.—
CAULYFLOWER STEAK with yogurt, gomasio and lamb's lettuce	
GEGRILLTER BABY-SALAT  mit Roter-Bete-Crumble, grünen Erbsen und Senf	41.—
GRILLED BABY LETTUCE  with beetroot crumble, green peas and mustard	

REGIONALE KÄSEAUSSWAL
von Rolf Beeler, Maître Fromager
REGIONAL SELECTION OF CHEESE
from Rolf Beeler Maître Fromager

26.—

DESSERT

LASSEN SIE SICH VON UNSEREM PATISSIER ÜBERRASCHEN
LET OUR PÂTISSIER SURPRISE YOU

DER APFEL THE APPLE	18.—
RHABARBER, WEISSE SCHOKOLADE UND HIMBEERE RHUBARB, WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY	19.—
MILCH, SAUERTEIGBROT UND KARAMELLEIS MILK, SAUERTEIG BREAD AND CARAMEL ICE CREAM	16.—
PAVLOVA-TURM Meringue mit Chantilly-Creme, Pistazienkeks und Waldbeeren PAVLOVA TOWER meringue with Chantilly cream, pistachio biscuit and wild berries	18.—

DEKLARATION Herkunft Fleisch und Fisch:

Rindstatar Schweiz
Aufschnitt Schweiz, Italien
Lachs Norwegen
Rindsfilet Australien
Thunfischrogen Italien
Kaviar China, Scampi Dänemark
Muschelcreme, Miesmuscheln IT/Spanien
Bernsteinmakrele Japan
Garnele Italien
Gerne informiert Sie das Servicepersonal
bezüglich der Allergene von jeweiligen
Speisen.

DECLARATION Origin meat and fish:

beef tatar Switzerland
cold cuts Switzerland, Italy
salmon Norway
beef fillet Australia
tuna roe Italy
caviar China
scampi Denmark
mussel cream, mussels IT/Spain
amberjack Japan
shrimp Italy
The service staff will be happy to inform
you about the allergens of the respective
dishes.