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!

CG_Abendkarte_224x315_def_rz.indd 1 05.04.22 15:50

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-Brühe 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	CHF	140.–
WINE PAIRING	CHF	60.–
4-COURSE MENU *ohne glasierte Seezunge /excl. scampi and dover sole	CHF	100.–
WINE PAIRING	CHF	35.–

KAVIAR
CAVIAR

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 ARTICHOKES

SWISS BEEF TATARE
SCHWEIZER RINDERTATARE

VORSPEISEN
STARTER

KAVIAR GENUSS 150.—
(50g) mit Blinis, Joghurt und Schnittlauch
CAVIAR DELIGHT
(50 gr) with blinis, yogurt cheese and chives

GRÜNER- UND WEISSER SPARGELSALAT 26.—
mit frischem Eigelb und Balsamico Essig
GREEN AND WHITE ASPARAGUS
salad with fresh egg yolk and balsamic vinegar

GEMISCHTER BLATTSALAT Ⓥ 16.—
mit Gütsch Dressing, saisonalen Kräutern und getrockneten Körnern
MIX LEAVES SALADS Ⓥ
with Gütsch dressing, seasonal herbs and dry seeds

SCHWEIZER RINDSTATAR 28.—
mit Thunfischsauce und Auster Blätter
SWISS BEEF TARTARE
with tonnato sauce and oyster leaves

SCAMPI UND ARTISCHOCKEN 32.—
mit Shiitake-Pilz-Brühe und Muschelcreme
SCAMPI AND ARTICHOKE
with shiitake mushroom broth and mussel cream

MARINIERTER KÖNIGSBARSCH 32.—
mit Kokosnussmilch, Kaviar und Kräuteröl
MARINATED KING FISH
with coconut milk, caviar and green herbs oil

VICHYSSOISE UND BÄRLAUCH MIT ROTER SIZILIANISCHER GARNELE 21.—
VICHYSSOISE AND WILD GARLIC WITH SICILIAN RED PRAWN

TAGLIOLINI 34.—
mit Thunfischrogensauce grüner Erbse, Bärlauch und Zitronenzeste aus Amalfi
with tuna roe sauce green pea, wild garlic and Amalfi lemon zest

CHEFS'S LASAGNA 32.—
Tomatentortelli gefüllt mit Rindfleischragout und Brillant-Savarin-Fondue
tomato tortelli filled with beef ragout and brillant savarin fondue

RISOTTO "ACQUARELLO" 36.—
mit Sbrinz, Bärlauch und Zander
with sbrinz, wild garlic and pike perch

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSERS

FLEISCH / MEAT

LAMM ENTRECÔTE — 56.–
in Kräuterkruste mit grünen Erbsen, Pistazien und rotem Pfeffer
LAMB ENTRECÔTE
in herb crust with green pea, pistachio and red pepper

KALBSBÄCKCHEN — 54.–
mit Kartoffelpüree, Brunnenkresse, Mangold und Madeira-Sauce
VEAL CHEEK
with mash potato, water cress, swiss chard and Madeira sauce

RINDERFILET — 59.–
mit Auberginen-Caponata, Scampi und Granatapfel-Reduktion
BEEF FILLET
with eggplant caponata, scampi and pomegranate reduction

SECRETO IBERICO — 49.–
mit Apfel-Ingwer-Chutney, Spargel- und Sardellensalat
SECRETO IBERICO
with apple and ginger chutney, asparagus and anchovies salad

FISCH / FISH

ZANDER — 49.–
mit Katsuobushi-Hollandaise und warmen Kartoffelsalat
PIKE PERCH
with Katsuobushi Hollandaise and warm potato salad

GLASIERTE SEEZUNGE — 58.–
mit Crème fraîche von dem Meerrettich und Spargel
GLAZED DOVER SOLE
with samphire creme fraiche and asparagus

FÜR 2 / FOR 2

TOMAHAWK SERVIERT — 150.–
mit Chimichurri-Sauce, geräucherten Kartoffelstock und Federkohl
TOMAHAWK SERVED
with chimichurri sauce, smoked potato pure and kale

FRISCHER FISCH — 140.–/kg
„1kg“ auf Anfrage
FRESH FISH
“1kg” upon request

VEGETARIAN / VEGAN

BLUMENKOHL STEAK — 42.–
mit Joghurt, Gomasio und Nüsslisalat
CAULYFLOWER STEAK
with yogurt, gomasio and lamb‘s lettuce

GEGRILLTER BABY-SALAT Ⓥ — 41.–
mit Roter-Bete-Crumble, grünen Erbsen und Senf
GRILLED BABY LETTUCE Ⓥ
with beetroot crumble, green peas and mustard

REGIONALE KÄSEAUSWAL 26.—
von Rolf Beeler, Maître Fromager

REGIONAL SELECTION OF CHEESE
from Rolf Beeler Maître Fromager

DESSERT

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

DER APFEL 18.—
THE APPLE

RHABARBER, WEISSE SCHOKOLADE UND HIMBEERE 19.—
RHUBARB, WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY

MILCH, SAUERTEIGBROT UND KARAMELLEIS 16.—
MILK, SAUERTEIG BREAD AND CARAMEL ICE CREAM

PAVLOVA-TURM 18.—
Meringue mit Chantilly-Creme, Pistazienkeks und Waldbeeren

PAVLOVA TOWER
meringue with Chantilly cream, pistachio biscuit and wild berries

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 tatare 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.