

HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE



AFTER A GOOD
DINNER
ONE CAN FORGIVE
ANYBODY
EVEN ONE'S
OWN RELATIVES...

OSCAR WILDE



WATER | LEMONADES

Sparkling Water	0.4	6.—
	0.8	9.—
Still Water	0.4	6.—
	0.8	9.—
Apfelschorle	0.33	6.—
Coca Cola	0.33	6.—
Coca Cola Zero	0.33	6.—
Rivella rot blau		
Fever Tree Bitter Lemon	0.2	6.—
Fever Tree Ginger Ale	0.2	6.—
Fever Tree Ginger Beer	0.2	6.—
Fever Tree Tonic	0.2	6.—
Thomas Henry Mate	0.2	6.—
Cucumis Cucumber	0.4	6.—
Gütsch Ice Tea homemade	0.3	6.—

COFFEE | HOT DRINKS

Coffee Cream/Hag	5.—
Espresso	5.—
Milchkaffee	5.—
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50

TEA

Ayuverde Herbs and Ginger	6.—
Refreshing Mint	6.—
Fruity Camomile	6.—
Winter Harmony	6.—
English Breakfast	6.—
Earl Grey	6.—
Alpine Herbs	6.—
Green Dragon	6.—

JUICES

Orange, Cranberry, Grapefruit, Tomato	0.2	5.—
Frische Safte	0.3	8.50

BEER

Eichhof Braugold (CH)	0.3	6.—
Panaché	0.3	6.—
	0.5	9.—
Eichhof Bügelbräu (CH)	0.4	8.—
Franziskaner Weissbier (D)	0.5	9.—
ChopfAb Trueb APA (CH)	0.33	7.—
La Gunitas IPA (USA)	0.35	8.—
Heineken (NL) non alcoholic	0.33	6.—

SPARKLING WINES

VENETO PROSECCO MILLESIMATO	0.1	11.—
Brut, 2022, Bosco de Merlot Glera (Prosecco)		
CHAMPAGNE TAITTINGER, N.V.	0.13	18.—
Brut Réserve, Domaine Taittinger Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
CHAMPAGNE TAITTINGER	0.13	21.—
Préstige Rosé, Taittinger Chardonnay, Pinot Noir		

WHITE WINES

BORDEAUX

LE G DE CHÂTEAU GUIRAUD

2022, BIO, Château Guiraud

Sauvignon Blanc, Semillon

dl 8.—

BURGUND

CHABLIS « VIEILLES VIGNES »

2019, AOC Louis Michel

Chardonnay

dl 9.—

PIEMONTE

BLANGÉ ARNEIS LANGHÉ

2020, DOC BIO Ceretto

Arneis

dl 8.50

LUZERN

RIESLING X SILVANER ROSENAU

2019, Toni Ottiger

Riesling x Silvaner

dl 8.50

TOSKANA

GIOIA

2021, Villa Santo Stefano

Vermentino

dl 10.—

ROSÉ WINES

PROVENCE
ETOILE ROSÉ dl 9.50
2021 Maison Mirabeau
Cinsault, Grenache

RED WINES

TOSCANA
POGGIO AI GINEPRI ROSSO dl 9.—
2018 Tenuta Argentiera
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernert Franc

ST EMILION
CHÂTEAU TEYSSIER, dl 9.—
2016, AOC, Château Teyssier
Cabernet Franc, Merlot, James Suckling 93

LUZERN
PINOT NOIR dl 8.50
2019, VdP Suisse, Toni Ottiger
Pinot Noir

RIBERA
CAIR SELECCION dl 9.50
2016 «La Aguilera», Bodegas Dominio de Cair
Tempranillo, James Suckling 92

TESSIN
MERLOT BAIOTTO dl 8.—
2018, Guido Brivio
Merlot

COCKTAILS

APERRO SPRITZ
HUGO

13.—

13.—

DIGESTIVE MENU

COGNAC/BRANDY

González Byass Brandy Lepanto 12 anos	2 cl	14.—
Rémy Martin XO Cognac	2 cl	38.—
	4 cl	60.—

SINGLE MALT

Auchentoshon Three Wood	4 cl	24.—
-------------------------	------	------

RUM

Abuelo XV Oloroso Sherry Cask	4 cl	24.—
-------------------------------	------	------

PORT

Quinta de la Rosa 10y	5 cl	12.—
Quinta de la Rosa 20y		20.—

OBSTBRAND

Calvados Morin Réserve du Patron Hors D'age	2 cl	14.—
Marzadro Grappa Anfora	2 cl	10.—
Marzadro Grappa Giare Gewürztraminer	2 cl	12.—
Fassbind Vieille Poire	2 cl	12.—

AMARO

Amaro Montenegro	5 cl	10.—
------------------	------	------

FOOD
2 PM – 6 PM

CHEFKOCHSAUSWAHL 24.—
VON SCHWEIZER AUFSCHNITT
mit Apfel Chutney und sonnengetrockneten Tomaten
CHEF'S SELECTION OF SWISS COLD CUTS
with apple chutney and sundried tomato

UNSERE FRITTIERTEN BITES 12.—
Milch und Schinken, Kichererbsenmehl mit Petersilie
und hausgemachte Chips
OUR FRIED BITES
milk and ham, chickpea flour with parsley
and homemade chips

GEMISCHTER BLATTSALAT (V) 16.—
mit Gütsch Dressing, saisonalen Kräutern und getrockneten Körnern
MIXED LEAVES SALADS (V)
with seasonal herbs from our garden, dry seeds
and salad leaves

TAGESSUPPE 15.—
SOUP OF THE DAY

FOOD
2 PM – 6 PM

MEZZI PACCHERI 26.—
mit Basilikum-Pesto-Creme und Mandeln

MEZZI PACCHERI
with basil pesto cream and almonds

SCHWEIZER RINDSTATAR 28.—
mit Tonnatosauce und Auster Blätter

SWISS BEEF TARTARE
with Tonnato Sauce and oyster leaves

GÜTSCHBÜRGER 30.—
mit Tomatenketchup, Schweizer Prime Beef, Gruyere Käse
Gurke und Kimchi, serviert mit Süß- und Salzkartoffelchips

GÜTSCHBÜRGER
with tomato Ketchup, Swiss prime beef, Gruyere cheese
cucumber and Kimchi, served with sweet & salt potato chips

VEGANER BURGER 26.—
mit rotem Sauerkraut, Tomate, veganem Käse und Sojamayonnaise
serviert mit Süß- und Salzkartoffelchips

VEGAN BURGER
with red sauerkraut, tomato, vegan cheese and soy mayonnaise
served with sweet & salt potato chips

DESSERTS

REGIONALE KÄSEAUWAHL von Rolf Beeler, Maître Fromager	26.—
REGIONAL CHEESE SELECTION from Rolf Beeler, Maître Fromager	
CRÈMESCHNITTE mit Passionsfrucht und Haselnuss	15.—
MILLE-FEUILLE with Passion fruit and hazelnut	
SCHOKOLADE & MASCARPONE TIRAMISÙ CHOCOLATE & MASCARPONE TIRAMISÙ	12.—
PANNA COTTA mit Mandarinen und Waldbeeren	12.—
PANNA COTTA with clementines 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.





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