

ABENDESSEN
DINNER

Restaurant
LUMIÈRES

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

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

Ich bin Italiener, in Kampanien 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 and I grew up in Campania. The passion for cooking runs 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!

ABENDESSEN IM RESTAURANT LUMIÈRES DINNER AT THE RESTAURANT LUMIÈRES

DEGUSTATIONS MENÜ TASTING MENU

SCHWEIZER RINDSTATAR

Capucine Kapern | Auster Blätter | Tonnato-Sauce

SWISS BEEF TARTARE

capucine capers | oyster leaves | tonnato

ODER/OR

TOM KHA SUPPE Ⓥ

Kokosnussmilch | Galanga | Pilze

TOM KHA SOUP Ⓥ

coconut milk | galanga | mushrooms

TAITTINGER BRUT RÉSERVE, Domaine Taittinger
P. Noir, P. Meunier, Chardonnay

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Sommertrüffel

HOME MADE TAGLIOLINI

summer truffle

BLANGÈ ARNEIS LANGHE, Azienda vinicole Ceretto
Arneis

KALBSSTEAK

Bohnen | Aprikosen | schwarzer Knoblauch | crue de cacao

VEAL STEAK

beans | apricots | black garlic | crue de cacao

ODER/OR

ADLERFISCH

Mostarda der roten Paprika | Keniabohnen | Zitroneninfusion

MEAGRE

red pepper mostarda | green beans | lemon infusion

VERAN, Bodega Biniagual
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah

ODER/OR

«STEINREICH» RIESLING, Ansgar Clüsserath, Winzerin des Jahres 2022
Riesling

ESPRESS MARTINI

Vodka | Schokolade

ESPRESSO MARTINI

vodka | chocolate

HOMEMADE LIMONCELLO

MENÜ / MENU

Weinbegleitung / Wine Pairing

120.—

45.—

GERNE BIETEN WIR DAS DEGUSTATIONS MENU TISCHWEISE AN.
WE GLADLY OFFER THE TASTING MENU PER TABLE.

KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

SCHWEIZER RINDSTATAR 29.—
Capucine Kapern | Auster Blätter | Tonnato-Sauce

SWISS BEEF TARTARE
capucine capers | oyster leaves | tonnato sauce

LACHSFORELLE 28.—
Ceviche | Avocado Crème | Pfirsich Gel | Limetten Öl

SALMON TROUT
ceviche | avocado cream | peach gel | lime oil

JAKOBSMUSCHELN-CARPACCIO 32.—
Jerusalem-Artischocken-Püree | Sommertrüffel-Bouillon

SCALLOPS CARPACCIO
Jerusalem artichoke puree | summer truffle bouillon

ROTE GARNELEN 29.—
Joghurt-Frischkäse | Brunnenkresse-Apfel-Extrakt

RED PRAWNS
yoghurt cream cheese | watercress-apple extract

GEMISCHTER BLATTSALAT (V) 18.—
Saisonalen Kräutern | Körnern | Tomaten-Dressing

MIXED LEAVES SALADS (V)
seasonal herbs | seeds | tomato dressing

GRILLIERTES SALATHERZ 29.—
Wassermelonen-Schinken | Curry-Paprika Pulver | Joghurt-Dressing

GRILLED SALAD HEART
Watermelon ham | curry-paprika powder | yoghurt dressing

WARME VORSPEISEN HOT STARTERS

TOM KHA SUPPE (V) 21.—
Kokosnussmilch | Galanga | Pilze

TOM KHA SOUP (V)
coconut milk | galanga | mushrooms

ZITRONEN RISOTTO „RISERVA SAN MASSIMO“ 35.—
Garnelen-Carpaccio | Petersilien-Pulver

LEMON RISOTTO “RISERVA SAN MASSIMO”
prawn carpaccio | parsley powder

„VERRIGNI“ SPAGHETTI 32.—
„Fine de Claire“ Austern | „Kaluga Amur“ Kaviar

“VERRIGNI” SPAGHETTI
“Fine de Claire” oysters | “Kaluga Amur” caviar

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

KALBSSTEAK 54.—
Bohnen | Aprikosen | schwarzer Knoblauch | Crue de Cacao

VEAL STEAK
beans | apricots | black garlic | crue de cacao

LAMM 56.—
karamellierte Wassermelone | frittierte Zwiebel | Lakritze

LAMB
caramelized watermelon | fried onion | liquorice

RINDSFILET 61.—
Auberginen-Caponata | Scampi | Jus von roten Früchten

BEEF FILLET
eggplant caponata | scampi | red fruits jus

STEINBUTT 59.—
Steinpilzkruste | Petersilie | Muschelsauce

TURBOT
porcini mushroom crust | parsley | clam sauce

HUMMERSCHWANZ 66.—
Burrata | Sommertrüffel | Saffran-Sauce

LOBSTER TAIL
burrata | summer truffle | saffron sauce

ADLERFISCH 55.—
Mostarda der roten Paprika | Keniabohnen | Zitroneninfusion

MEAGRE
red pepper mostarda | green beans | lemon infusion

FÜR 2 / FOR 2

TOMAHAWK 150.—
Kartoffel Kroketten | gebratener Salat | Mediterrane-Sauce

TOMAHAWK
potato croquettes | fried salad | mediterranean sauce

FRISCHER FISCH kg à 140.—
nach Marktangebot

FRESH FISH
according to market offer

DESSERTS DESSERTS

ESPRESSO VODKA SCHOKOLADE ESPRESSO VODKA CHOCOLATE	16.—
SAUERRAHM ROTE FRÜCHTE BLOND CARAMEL SOUR CREAM RED FRUITS BLOND CARAMEL	18.—
TOMATE ERDBEERE SANGRIA TOMATO STRAWBERRY SANGRIA	20.—
WASSERMELONE PISTAZIE KAPERN WATERMELON PISTACHIO CAPERS	19.—
BEERENAUSWAHL DOPPELRAHM VANILLEEIS BERRIES SELECTION DOUBLE CREAM	18.—
ARTISANALE KÄSEAUSSWAL von Rolf Beeler, Maitre Fromager ARTISANAL SELECTION OF CHEESE from Rolf Beeler Maitre Fromager	26.—

DEKLARATION

Herkunft Fleisch und Fisch:

Rindstatar: Schweiz
Lachsforelle: Schweiz/Norwegen
Jakobsmuscheln: Bretagne
Garnelen: FAO 37
Austern: Bretagne
Kaviar: China
Kalb: Schweiz
Lamm: Irland
Rindsfilet Australien
Steinbutt: FAO 27
Hummer FAO 27/21
Adlerfisch FAO 37
Tomahawk: Australien/Neuseeland

Gerne informiert Sie
das Servicepersonal bezüglich
der Allergene von jeweiligen Speisen.

DECLARATION

Origin meat and fish:

Beef tartare: Switzerland
Salmon trout: Switzerland/Norway
Scallops: Brittany
Prawns: FAO 37
Oysters: Brittany
Caviar: China
Veal: Switzerland
Lamb: Ireland
Beef fillet Australia
Turbot: FAO 27
Lobster FAO 27/21
Meagre FAO 37
Tomahawk: Australia/New Zealand

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