

MITTAGESSEN
LUNCH

Restaurant
LUMIÈRES

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

MITTAGESSEN IM RESTAURANT LUMIÈRES LUNCH 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 (V)

Kokosnussmilch | Galanga | Pilze

TOM KHA SOUP (V)

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

ESPRESSO 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.

BUSINESS LUNCH

2 SPEISEN IHRER WAHL in einer kleinen Portion 32.—
2 DISHES OF YOUR CHOICE in a small portion

VORSPEISEN STARTERS

CHARCUTERIE SELECTION 24.—
Apfel Chutney | sonnengetrockneten Tomaten

COLD CUTS SELECTION
apple chutney | sundried tomatoes

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

SWISS BEEF TATAR
capucine capers | oyster leaves | tonnato sauce

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

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

GEMISCHTER BLATTSALAT (V) 18.—
saisonalen Kräuter | Körnern | Tomaten-Dressing

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

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

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

TAGESSUPPE 16.—
SOUP OF THE DAY

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI Sommertrüffel	32.—
HOMEMADE TAGLIOLINI summer truffle	
OFFENE SEPIA RAVIOLI Meeresfrüchte-Ragout Pfifferlinge	34.—
OPEN SQUID RAVIOLI seafood ragout chanterelles mushrooms	
GEBRATENER BASMATIREIS Ei Koriander grüne Erbsen Frühlingszwiebel	28.—
FRIED BASMATI RICE egg cilantro green peas spring onion	
KALBSSTEAK Bohnen Aprikosen schwarzer Knoblauch Crue de Cacao	54.—
VEAL STEAK beans apricots black garlic crue de cacao	
ADLERFISCH Mostarda der roten Paprika Keniabohnen Zitroneninfusion	55.—
MEAGRE red pepper mostarda green beans lemon infusion	
TAGESGERICHT DISH OF THE DAY	46.—

DESSERTS
DESSERTS

SAUERRAHM | ROTE FRÜCHTE | BLOND CARAMEL 18.—
SOUR CREAM | RED FRUITS | BLOND CARAMEL

WASSERMELONE | PISTAZIE | KAPERN 19.—
WATERMELON | PISTACHIO | CAPERS

SCHOKOLADE | HIMBEERE | CHANTILLY 15.—
CHOCOLATE | RASPBERRY | CHANTILLY

CREMA CATALANA | PFIRSICH | INGWER 14.—
CREMA CATALANA | PEACH | GINGER

BEERENAUSWAHL 18.—
Doppelrahm | Vanilleeis
BERRIES SELECTION
double cream | vanilla ice

ARTISANALE KÄSEAusWAHL 26.—
von Rolf Beeler, Maître Formager
ARTISANAL CHEESE SELECTION
from Rolf Beeler, Maître Formager

DEKLARATION

Herkunft Fleisch und Fisch:

Rindstatar Schweiz
Aufschnitt Schweiz, Italien,
Lachsforelle: Schweiz/Norwegen
Meeresfrüchte: FAO 37
Kalb: Schweiz
Adlerfisch: FAO 37

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

DECLARATION

Origin meat and fish:

Beef tatar: Switzerland
Cold cuts: Switzerland, Italy
Salmon trout: Switzerland/Norway
Seafood: FAO 37
Veal: Switzerland
Meagre: FAO 37

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