



EVENTS

SONNTAGSKONZERTE MIT DARIA VASILEVA

im Hotel Château Gütsch

Daria Vasileva ist eine stimmungsvolle und glänzende Klavierspielerin. Ihr Auftritt zeichnet sich durch emotionelles und professionelles Engagement aus.

An folgenden Daten gibt Daria Vasileva im Hotel Château Gütsch Solokonzerte:

5./19/26. Juni, 3./10./17./24. Juli, 7./14./21./28. August
ab 16.30 Uhr



EVENTS

FEEL GOOD INC.

im Hotel Château Gütsch

Feel Good Inc. ist eine professionelle Eventband, die seit 2016 für gute Stimmung an Events und Feierlichkeiten aller Art sorgt. Die vier Bandmitglieder aus Luzern, Winterthur und Bern, spielten in den vergangenen Jahren mehrere hundert Auftritte zusammen in der Schweiz und im näheren Ausland. Für das Château Gütsch Luzern, tritt die Band nun in abwechslungsreichen Kleinformaten auf und freut sich, die Gäste mit ihrer Musik verzaubern zu dürfen.

Save the date!

Jeden zweiten Donnerstag ab 10. Juni 2022 / 18 Uhr



HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

POP STARTS: A NEW ELEGANCE

Hotel Château Gütsch
Kanonenstrasse · 6003 Luzern
Telefon: +41 41 289 14 14
Email: info@chateau-guetsch.ch
www.chateau-guetsch.ch



GENUSS ÜBER LUZERN

im Restaurant Lumières

Juni bis September 2022

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE



JUNI 2022

APÉRO MIT COOLER AUSSICHT

Im Chateau Gütsch beginnst du zu träumen!

Der beliebteste Cocktail von Barchef Mike Müller: **Roku's Ambition**
lemongrass gin / violette liquor / citric acid / rosemary syrup / tonic
CHF 17.—

Dazu servieren wir Ihnen
Chefkoch's Apéroplatte mit Schweizer Aufschnitt, Apfel Chutney
und sonnengetrockneten Tomaten
CHF 24.—

Schweizer Rindstatar mit Thunfischsauce und Auster Blätter
CHF 28.—

...und vieles mehr und selbstverständlich
unsere Speisekarte mit im Angebot.

Nicht verpassen: **Glaceland** auf unserer
Hotel Chateau Gütsch Terrasse



JULI 2022

ZITRONE & LIMETTE

Mediterrane Köstlichkeiten

Cocktail-Empfehlung: **Lumière**
Roku gin / st. germain / chartreuse verte / lime / orange bitters
CHF 17.—

Menü

Schweizer Rindstatar mit Thunfischsauce und Auster Blätter
Hausgemachte Tagliolini an Bottarga-Sauce, grüner Erbse, Bärlauch
und Zitronenzeste aus Amalfi

Lachsfilet mit Spargelsalat, Sesam und Zitronengras-Beurre-blanc
Panna Cotta
CHF 95.—

BUSINESS LUNCH – DIE SCHNELLE MITTAGSKÜCHE

Direkt am Gütsch-Wald
2-Gang-Menü CHF 32.—

Montag bis Freitag jeweils von 12:00 – 13:45 Uhr



AUGUST 2022

GLACE-VERFÜHRUNGEN

Zum Dahinschmelzen

Cocktail-Hit: **Luminous**
saffron aquavit / fino sherry / honey / orange bitters
CHF 17.—

Grosse Auswahl an hausgemachten Eisvariationen.
Lasst Euch überraschen!

Finger Food

Milch und Schinken, Kichererbsenmehl mit Petersilie
und hausgemachte Chips
CHF 12.—

...und vieles mehr und selbstverständlich
unsere Speisekarte mit im Angebot.

BUSINESS LUNCH – DIE SCHNELLE MITTAGSKÜCHE

Direkt am Gütsch-Wald
2-Gang-Menü CHF 32.—

Montag bis Freitag jeweils von 12:00 – 13:45 Uhr

SEPTEMBER 2022

RICHTIG WILD

Kulinarische Höhepunkte vom Wild

Cocktail-Empfehlung: **Amortentia**
hibiscus mezcal / maraschino liquor / agave / lime / orange bitters
CHF 18.—

Menü

Reh-Carpaccio mit Roter Beete und Senf

Kakaonudeln mit Wildragout und Wildbeeren

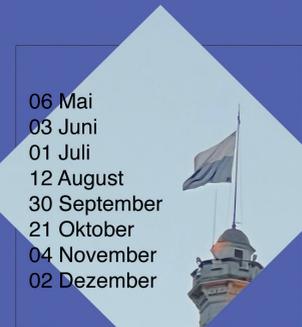
Hirschfilet mit Haselnüssen und Granatapfel
CHF 95.—

The Black Forest Dessert CHF 20.—

...und vieles mehr und selbstverständlich
unsere Speisekarte mit im Angebot.

Weineempfehlung

Tierras de Cair - Tempranillo CHF 88.—



06 Mai
03 Juni
01 Juli
12 August
30 September
21 Oktober
04 November
02 Dezember

Mabuhay Love

Afterwork Dance
Chateau Gütsch Luzern
18 – 22 Uhr

EVENTS



Felix Raphael (Live)
Yannek Maunz &
Johanson (Live)
Atric (Live)
Frida Darko
Manuel Moreno

Jorin
Maria Blessing
alexZander
Jo Maloni



Mabuhay Love

Daydance
Chateau Gütsch
03. September 2022
13 – 23 Uhr
Kanonenstrasse 1
6003 Luzern



EVENTS