

HERZLICH
WILLKOMMEN
WELCOME

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

WASSER | SÜSSGETRÄNKE WATER | SOFT DRINKS

Mineralwasser mit Kohlensäure	0.4	6.—
Sparkling Water	0.8	9.—
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.4	6.—
Still Water	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.—

BIER | 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.—

KAFFEE | HEISSGETRÄNKE COFFEE | HOT BEVERAGE

Kaffee Crème/Hag	5.—
Coffee Cream/Hag	
Espresso	5.—
Milchkaffee	5.—
Milk coffee	
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50

TEE | 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.—

SÄFTE | JUICES

Orange, Cranberry, Grapefruit, Tomato	0.2	5.—
Frische Säfte	0.3	8.50
Fresh juices		

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

VENETO
PROSECCO MILLESIMATO 0.1 13.—
Brut, Bosco de Merlot
Glera

CHAMPAGNE
TAITTINGER 0.13 19.—
Brut Réserve, Domaine Taittinger
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

CHAMPAGNE
TAITTINGER 0.13 21.—
Préstige Rosé, Domaine Taittinger
Chardonnay, Pinot Noir

WEISSWEINE | WHITE WINES

BURGUNDY
CHABLIS « VIEILLES VIGNES » dl 11.—
AOC, Louis Michel
Chardonnay

PIEDMONT
BLANGÉ ARNEIS LANGHÉ dl 9.50
DOC BIO, Ceretto 2021
Arneis

LUCERNE
HEIDEGGER CUVÉE HELLGELB dl 9.50
VdP 2021, Heidegger Wingut
Pinot Noir, Riesling x Silvaner

TUSCANY
GIOIA dl 11.—
Villa Santo Stefano
Vermentino

BURGUNDY
PULIGNY-MONTRACHET
2020, 1er Cru les Folatières, Chavy-Chouet
Chardonnay

dl 22.—

ROSÉ WEINE | ROSÉ WINES

PROVENCE
ETOILE ROSÉ
Maison Mirabeau
Cinsault, Grenache

dl 9.50

ROTWEINE | RED WINES

TUSCANY
POGGIO AI GINEPRI ROSSO
Tenuta Argentiera
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernert Franc

dl 10.—

ST EMILION
CHÂTEAU TEYSSIER
AOC, Château Teyssier
Cabernet Franc, Merlot, James Suckling 93

dl 10.—

RIBERA
CAIR SELECCION
«La Aguilera», Bodegas Dominio de Cair
Tempranillo

dl 11.—

TICINO
MERLOT BAIOTTO
Guido Brivio
Merlot

dl 9.50

BORDEAUX
CHÂTEAU GISCOURS
2014, Bodega Château Giscours
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

dl 24.—

COCKTAILS

APERERO SPRITZ	13.—
HUGO	13.—

DIGESTIFS | DIGESTIVES

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

14.00 – 16.30 | 2 PM – 4.30 PM

VORSPEISEN STARTERS

FRITTIERTE BITES 12.—

Milch | Schinken | Kichererbsenmehl | Petersilie | Chips

FRIED BITES

milk | ham | chickpea flour | parsley | chips

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 TARTARE

capucines 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 18.—

Saisonalen Kräuter | Körnern | Tomaten-Dressing

MIXED LEAVES SALADS

seasonal herbs | seeds | tomato dressing

BURRATA 18.—

Datterino Tomaten

BURRATA

datterino tomatoes

TAGESSUPPE 16.—

SOUP OF THE DAY

FOOD

14.00 – 16.30 | 2 PM – 4.30 PM

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

GEBRATENER BASMATIREIS

Ei | Koriander | Erbsen | Frühlingszwiebeln

28.—

BEEF BURGER

egg | cilantro | green peas | spring onion

SWISS PRIME BEEF BURGER

Tomate | Gruyères | Gurke | Kimchi | Kartoffelchips

30.—

SWISS PRIME BEEF BURGER

tomato | Gruyères | cucumber | kimchi | potato chips

VEGANER BURGER

Sauerkraut | Tomate | veganer Käse | Sojamayonnaise | Kartoffelchips

26.—

VEGAN BURGER

sauerkraut | tomato | vegan cheese | soy mayonnaise | potato chips

DESSERTS

ARTISANALE KÄSEAUWAHL 26.—

von Rolf Beeler, Maître Formager

ARTISANAL CHEESE SELECTION

from Rolf Beeler, Maître Formager

CREMA CATALANA 14.—

Pfirsich | Ingwer

CREMA CATALANA

peach | ginger

SCHOKOLADEN TARTE 15.—

Himbeeren | Chantilly

CHOCOLATE TARTE

raspberries | chantilly

BEERENAUSWAHL 18.—

Doppelrahm | Vanilleeis

BERRIES SELECTION

double cream | vanilla ice

EISCREME Kugel 6.—

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mango | Zitrone | Apfel

ICE CREAM

vanilla | strawberry | chocolate | mango | lemon | apple

DEKLARATION

Herkunft Fleisch und Fisch:

Rindstatar: Schweiz

Aufschnitt: Schweiz, Italien

Lachsforelle: Schweiz/Norwegen

Beef Burger: Schweiz

Rindsfilet: Australien

Kalb: Schweiz

Adlerfisch: FAO 37

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

DECLARATION

Origin meat and fish:

Beef tartare: Switzerland

Cold cuts: Switzerland, Italy

Salmon trout: Switzerland/Norway

Beef burger: Switzerland

Beef fillet: Australia

Veal: Switzerland

Meagre: FAO 37

The service staff will be happy to inform you about the allergens of the respective dishes.



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