

MITTAGESSEN
LUNCH

Restaurant
LUMIÈRES

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

BUSINESS LUNCH

DAILY CHEF'S CHOICE

3 - GANG MENÜ

inkl. Wasser, Kaffee und 1 Glas Hauswein

3 - COURSE MENU

incl. water, coffee and 1 glas of house wine

44.—

VORSPEISEN STARTERS

HERBST SALAT (V)

Wurzeln | Kresse | Steinpilze | Granatapfel | Wallnüsse

AUTUMN SALAD (V)

roots | cressleaves | porcini mushroom | pomegranate | walnut

28.—

KÜRBIS CARPACCIO (V)

Mandarine | geröstete Kaki

PUMPKIN CARPACCIO (V)

tangerine | roasted persimmon apple

26.—

BLUMENKOHLSUPPE (V)

getrocknete Oliven | schwarzer Knoblauch

CAULIFLOWER SOUP (V)

sun dried olives | black garlic

22.—

KÜRBIS GNOCCHI (V)

Waldpilze | geröstete Haselnüsse

PUMPKIN GNOCCHI (V)

wild mashrooms | roasted hazelnut

33.—

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (V)

Steinpilze | Nüsse

HOMEMADE TAGLIATELLE (V)

porcini | nuts

32.—

TAGESSUPPE

SOUP OF THE DAY

18.—

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

- BRASATO** 55.—
Pflaumen | Kartoffelgratin | Schweizer Mangold
- BRAISED BEEF**
plums | potato gratin | swiss chard
- SEETEUFEL** 58.—
Pernod Sauce | Rosenkohl | Pastinaken
- MONKFISH**
Pernod sauce | brussels sprouts | parsnips
- RINDFLEISCH BURGER** 32.—
Gurken-Curry-Sauce | Schweizer Prime Beef | Gruyere |
karamalisierte Zwiebeln | Champignons | Röstikroketten
- BEEF BURGER**
cucumber-curry-sauce | Swiss prime beef | Gruyere |
caramelized onion | champignon | Rösti-croquette
- VEGANER BURGER** 30.—
Champignons | Tomaten | veganer Käse | Soja-Mayonnaise
karamalisierte Zwiebeln | Röstikroketten
- VEGAN BURGER**
mushrooms | tomato | vegan cheese | soy mayonnaise |
caramelized onion | Rösti-croquette

DESSERTS
DESSERTS

WEISSES & DUNKLES TOBLERONE MOUSSE 20.—
Heidelbeeren

WHITE & BLACK TOBLERONE MOUSSE
blueberries

SCHOKOLADEN TARTE 18.—
Vermicelli | Himbeeren

CHOCO TARTE
vermicelli | raspberries

APFEL CRUMBLE KUCHEN 16.—
Vanilleeis

APPLE CRUMBLE CAKE
vanilla ice cream

ARTISANALE KÄSEAUSSWAHL 27.—
von Rolf Beeler, Maitre Fromager

ARTISANAL CHEESE SELECTION
from Rolf Beeler, Maitre Fromager

DEKLARATION

Herkunft Fleisch und Fisch:

Aufschnitt Schweiz, Italien,
Meeresfrüchte: FAO 37
Rind: Schweiz
Seeteufel: FAO 37

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

DECLARATION

Origin meat and fish:

Cold cuts: Switzerland, Italy
Seafood: FAO 37
Beef: Switzerland
Monkfish: 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