

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

KÜRBIS CARPACCIO (V)

Mandarine | gerösteter Kaki

PUMPKIN CARPACCIO (V)

mandarin | roasted persimmon apple

ODER/OR

PAN BRIOCHE

Foie Gras Parfait | Weisse Schokolade | Beeren

PAN BRIOCHE

Foie gras Parfait | white chocolate | berries

61 FRANCIACORTA ROSÉ, GUIDO BERLUCCHI

TAGLIOLINI (V)

Weisser Trüffel

TAGLIOLINI (V)

white truffle

CUVÉE DUNKELROT 2021, HEIDEGG

ENTENBRUST

Mandarine | karamalisierte Kastanien | Karotten

DUCK BREAST

mandarin | caramelized chestnuts | carrots

SUIS L'ETOILE 2019, DOMAINE DES ENFANTS

ODER/OR

SEETEUFEL

Pernod Sauce | Rosenkohl | Pastinaken

MONKFISH

Pernod sauce | brussels sprouts | parsnips

MAIENFELDER COTTINELLI, 2021

MARONI | WALNÜSSE | QUITTEN
CHESTNUTS | WALNUTS | QUINCE

CUVÉE BEERENAUSLESE, 2018 KRACHER

KALTE VORSPEISEN COLD STARTERS

HERBSTSALAT (V) Wurzeln Kresse Steinpilze Granatapfel Wallnüsse	28.—
AUTUMN SALAD (V) roots cressleaves porcini mushroom pomegranate walnut	
PAN BRIOCHE Foie Gras Parfait Weisse Schokolade Beeren	33.—
PAN BRIOCHE Foie gras parfait white chocolate berries	
KÜRBIS CARPACCIO (V) Mandarine geröstete Kaki	26.—
PUMPKIN CARPACCIO (V) mandarin roasted persimmon apple	
CRÈME BRÛLÉE KABELJAU Kürbis weisser Trüffel Eis	30.—
CRÈME BRÛLÉE OF COD FISH pumpkin white truffle ice cream	

WARME VORSPEISEN HOT STARTERS

BLUMENKOHLSUPPE (V) getrocknete Oliven schwarzer Knoblauch	22.—
CAULIFLOWER SOUP (V) sun dried olives black garlic	
KÜRBIS GNOCCHI Waldpilze geröstete Haselnüsse	33.—
PUMPKIN GNOCCHI wild mushrooms roasted hazelnuts	
RAVIOLI Kastanienmehl Hirschragout Steinpilzextrakt	38.—
RAVIOLI chestnut flour Roe Deer ragout porcini extract	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (V) Steinpilze Nüsse	32.—
HOMEMADE TAGLIATELLE (V) porcini nuts	

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

REHRÜCKEN Quitten I Capuns I Granatapfelsauce	62.—
SADDLE OF VENISON quince I Capuns “stuffed swiss chard leaves” I pomegranate sauce	
ENTENBRUST Mandarine I Karamelierte Maroni I Karotten	59.—
DUCK BREAST mandarin I caramelised chestnuts I carrots	
BRASATO Pflaumen I Kartoffelgratin I Schweizer Mangold	55.—
BRAISED BEEF plums I potato gratin I swiss chard	
SCHWEINEFILET Kürbis gegrillt I schwarze Walnüsse I Preiselbeeren	61.—
PORK FILLET grilled pumpkin I black walnuts I cranberries	
SEETEUFEL Pernod Sauce I Rosenkohl I Pastinaken	58.—
MONKFISH Pernod sauce I brussels sprouts I parsnips	
TOURNEDO VON KABELJAU Topinambur I Steinpilze I Petersilie	62.—
TURNEDO OF COD Jerusalem artichokes I porcini mushroom I parsley	
	FÜR 2 / FOR 2
CHATEAUBRIAND Kartoffelgratin I Schweizer Mangold I Morchelsauce	155.—
CHATEAUBRIAND potato gratin I swiss chard I morel sauce	

DESSERTS
DESSERTS

MARONI I WALNÜSSE I QUITTEN CHESTNUTS I WALNUTS I QUINCE	21.—
SCHWARZWALD WÜRFEL BLACK FOREST CUBE	22.—
ZITRONE I HOLUNDERBLÜTE I MERINGUE LEMON I ELDERFLOWER I MERINGUE	19.—
KÜRBIS I MANDARINE I WEISSE SCHOKOLADE PUMPKIN I MANDARIN I WHITE CHOCOLATE	20.—
ARTISANALE KÄSEAUSSWAHL von Rolf Beeler, Maitre Fromager ARTISANAL SELECTION OF CHEESE from Rolf Beeler Maitre Fromager	27.—

DEKLARATION

Herkunft Fleisch und Fisch:

Foie gras: Schweiz / Frankreich

Ente: Frankreich

Rind: Schweiz

Schweinfilet: Schweiz

Reh: Neuseeland

Kabeljau: FAO 27

Seeteufel: FAO 27

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

DECLARATION

Origin meat and fish:

Foie gras: Switzerland/ France

Duck: France

Beef: Switzerland

Pork fillet: Switzerland

Venison: New Zealand

Cod: FAO 27

Monkfish: FAO 27

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