



Geteilte Schüsseln, doppelte Freude: Während des Umbaus im Restaurant Lumières darf im Ballsaal getafelt werden.

Probieren erlaubt – das Château Gütsch überrascht mit einer Tavolata

Luzern, 23. Januar 2023 - Das Hotel Château Gütsch öffnet seinen berühmten Ballsaal temporär für eine italienische Tavolata. Genussvoll Gutes teilen – so wie in der eigenen Familie – das ist das Motto des Menu Convivium von Küchenchef Ludovico de Vivo. Die Tavolata findet vom 01. Februar bis ca. Ende April 2023 täglich mittags und abends statt. In dieser Zeit wird das Restaurant Lumières umgebaut. Die Wiedereröffnung des Restaurants ist auf Spätfrühling 2023 geplant.

Gemeinsames Essen schafft Gesprächsstoff und Emotionen. Es ist zwar nicht „La Mamma“, die die Teller mit Vitello tonnato, Auberginen-Caponata und Rinder-Carpaccio auf den Tisch stellt, aber herzliche Italianità darf man im lichterfüllten Ballsaal des Vier-Sterne-Hotels erwarten. Wenn die dampfende Suppe und die Pastaschüsseln herumgereicht werden, gehören alle dazu – ob Gross oder Klein, freundschaftlich oder geschäftlich. Nur für begrenzte Zeit gibt es das Tavolata-Angebot des Teams um Ludovico de Vivo auf dem Gütsch.

Begrenzte Platzzahl, Reservation sehr empfohlen

Jeweils bis zu 50 Gäste werden in den kommenden Wochen zur Tafelrunde am Mittag oder Abend erwartet. Das Sharing-Konzept – es werden verschiedene meisterlich zusammengestellte Gerichte gleichzeitig serviert – macht einfach Spass. Man kann es auch als unkompliziertes Degustationsmenu betrachten: Mit einer Bestellung rollen beim Hauptgang Lammcarrée, Fischspieß mit Saint-Jacques, Maispoularde Supreme, Tortellini Ricotta und Pasta au gratin an. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und für die dreiteilige Dessert-Runde sollte man auch noch Platz lassen.

Der Preis für drei Gänge „serviert nach Tavolata-Prinzip“ beträgt 100 Franken pro Person. Das Menu Convivium wird während der Umbauphase des Restaurants Lumières täglich angeboten, vom 1. Februar bis ca. Ende April 2023. In dieser Zeit verpassen die Innenarchitekturschaffenden des Zürcher Studios Grego dem Lumières einen frischen Look – passend zum neuen Konzept des ikonischen Château Gütsch.

Über das Château Gütsch

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Château Gütsch in Luzern ist eine Schweizer Hotelikone. Mit seiner traumhaften Lage über der Stadt qualifiziert es sich als verschwiegenes Hideaway genauso wie als entspannter Treffpunkt. Gastronomische Highlights sind das Restaurant „Lumières“, die Terrasse und die amerikanische Cocktail-Bar. Für Veranstaltungen können auch der Ballsaal, der Schlossgarten (Innenhof) und der Weinkeller „Cave“ gebucht werden. Direktor ist Andreas Gartmann. Das Gebäude im Stil von Neuschwanstein wurde 1901 erbaut; ein Hotel stand bereits seit 1879 auf dem Gütsch (Berg), wo früher das Wachfeuer brannte. Mit fünf einzigartigen Suiten und 32 Zimmern – die meisten mit Seeblick – bleibt es trotz seiner Grandezza ein persönliches Boutique Hotel, das heutigen Lifestyle zelebriert.



HOTEL

CHÂTEAU GÜTSCH

LUCERNE

Weitere Informationen: www.chateau-guetsch.ch

Hotel Château Gütsch

Kanonenstrasse

6003 Luzern

Schweiz

Telefon: 0041 41 289 14 14

Email: info@chateau-guetsch.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

faulhaber Marketing GmbH

Julia Faulhaber

Landstrasse 43a

8450 Andelfingen

Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: jf@faulhaber-marketing.ch