



Speis und Trank

Herzlich willkommen im Restaurant Green Garden

Der Weg zum Restaurant «Green Garden» führt hinein in eine andere Welt – inspiriert von Bergen, Natur und der Sicht über den See. Das Alpenpanorama prägt die avantgardistische Innenarchitektur mit erlesenen Materialien und warmen Farbtönen.

Das architektonisch aussergewöhnliche Clubhaus begeistert mit grossen gedeckten Terrassen und einzigartigen Sälen.

Chef de Cuisine Christian Engelmann und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Kreationen. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden regionale Produkte in farbenfrohe Kreationen verwandelt.

Wir wünschen Ihnen viel Genussfreude!

Herzlich, Ihr Gastgeber
Daniel Lichtenheld

SAISONALES MENÜ UND WEINEMPFEHLUNG

Dallenwiler Ziegenfrischkäse ✂

Mit eingelegtem und fermentiertem Gemüse

oder

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis ✂

Kokos, Orange und kleine Geflügelroulade

Rotbarbe auf Pak Choi Gemüse ✂

Schwarzer Sesam und Venere Reis

oder

Duett vom Kalb an Brezelknödel

Gepökelte Brust und geschmortes Kopfbäckchen
Federkohl

Kaiserschmarrn mit Hollerkoch

Holunderbeerenkompott mit Apfel, Zwetschge, Rum
Vanilleglace

5 Gang Menü 98.-

4 Gang Menü 80.-

3 Gang Menü 60.-

Unsere saisonalen Menüspezialitäten servieren wir
Ihnen gerne auch als Einzelgerichte.

Unsere
Weinempfehlung

Roero Arneis DOCG Malvirà 2018

100% Arneis. Klares, intensives Gelb. Dezent es Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig. Viel Schmelz und ausgeprägte Aromatik. Schönes Frucht- und Säurespiel.

Glas 10.30 | Flasche 63.-

Cruor Priorat DOQ Casa Gran del Siurana 2015/2016

30% Granacha, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Samsó. Kirschrote Farbe. Intensive Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten, Pflaumen und getrockneten Früchten. Im Gaumen rund und weich, mit reifen und feinen Tanninen.

Glas 11.50 | Flasche 71.-

ZUM START

Genusskomposition

Knoblauchbrot 🌿

Knuspriges Baguette, hausgemachte Knoblauchbutter, frische Kräuter
10.-

Dallenwiler Ziegenfrischkäse 🌿

Mit eingelegtem und fermentiertem Gemüse
24.-

Beefsteak Tatar «Green Garden»

Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant, knuspriger Toast, Butter
31.-

kleine Portion 27.-

auf Wunsch als Vorspeise erhältlich 24.-

mit einem Schuss Cognac 6.-

Pommes frites oder Pommes Alumettes 8.-

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln
21.-

Bayerische Weisswürste

Laugenbrezel, süsser Senf
15.-

Das Brett zu zweit

Von unserer Hausmetzgerei: Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti, Leberwurst, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse, Feigensenf
42.-

SUPPEN UND SALATE

Tomatensuppe ✕ 🌿

Frische Ramati Tomaten, Basilikumpesto
12.-

Rote Thai Currysuppe ✕ 🌿

Sautierte Black Tiger Crevette
15.-

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis ✕

Kokos, Orange und kleine Geflügelroulade
15.-

Gartenfrischer Blattsalat 🌿 ✕ ✕

Mesclun (junger Blattsalat), geröstete Kerne
11.-

«Green Garden» Salat 🌿 ✕ ✕

Mesclun (junger Blattsalat), Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken, Cranberries, Kichererbsen
14.-

Der Klassiker

Golfer Salat 🌿 ✕ ✕

Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzte, sautierte Pouletstreifen, Balsamico Dressing
29.-

Nüsslisalat

Ei, Speckchip, Brotcroûtons, französisches Dressing
19.-

Knackiger Salat mit...

Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce
27.-

Fischknusperli, Tartarsauce
28.-

Wurst Käse Salat ✕

Schweizer Cervelat, Hartkäse, bunter Blattsalat
26.-

BURGER UND PASTA

Golfer Burger

Rindfleischburger, Tomate, Gurke, Salat,
Speck, würzige Sauce im Sesam Bun
Knackiger Salat oder Pommes Allumettes
29.-
mit Greyerzerkäse überbacken 3.-

Club Sandwich

Gebratene Pouletbrust, Tomate, Salat,
Speck, Ei, Gurke, knusprige Toastscheiben,
knackiger Salat oder Pommes Allumettes
29.-

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef
Tagespreis

Golfer's Favorite

Penne all'Arrabiata

Pikante Tomatensauce, Knoblauch
21.-

Spaghetti alla Bolognese

Hausgemachte Rindfleischsauce
23.- 

kleine Portion 3.- günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli

Mistkratzerli, Pommes Allumettes
(30 Minuten)
39.-

Rösti mit... ✂

Wildbratwurst und Zwiebeljus
28.-

Duett vom Kalb an Brezelknödel

Gepökelte Brust und geschmortes Kopfbäckchen
Federkohl
52.-

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse, Pommes Allumettes
47.-

Entrecôte «Classic» ✂

Café de Paris, Pommes Allumettes
46.-

Rotbarbe auf Pak Choi Gemüse ✂

Schwarzer Sesam und Venere Reis
39.-

Beiwerk

Spinatgemüse 7.-

Ofengemüse 7.-

SWEET DELIGHTS

Süsse Verführung

Eiskaffee «La Gloria»

Kaffeeglacé, Vanilleglacé und Rahm
14.-

kleine Portion 11.-
mit Kirschwasser 3.-

Cafe Gourmand

Getränkter Zitronencake,
Kaffee oder Espresso nach Wahl
9.-

Bananen-Schokolade Komposition ✂

Bananenparfait, Schokoladenmousse,
Sauerrahmglace
13.-

Kaiserschmarrn mit Hollerkoch

Holunderbeerenkompott mit Apfel, Zwetschge, Rum
Vanilleglace
14.-

Früchtekuchen

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot
8.-

Glacé

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella,
Kaffee, Sauerrahm,
Zitronen Sorbet
4.-

Rahm 2.-

Frappé

Aroma nach Wahl
9.-

Sbrinz

Früchtebrot, Feigensenf,
Baumnüsse, Balsamicozwiebel
15.-

Fleisch und Fisch Deklaration

Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Paraguay, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Das Wild kommt aus der Schweiz oder Österreich. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen, Pazifik, Vietnam, China oder Frankreich. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Brasilien. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mittel versetzt sein.

Symbole

Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch 

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



GOLF SEMPACH
LUZERN



GOLF KYBURG
ZÜRICH



GOLF ST'APOLLINAIRE
BASEL