

LQ CLUB  
restaurant & lounge

*Speis und Trank*

# Herzlich willkommen im Restaurant Le Club

Der Weg zum Restaurant «Le Club» 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 Alouettes 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.

