

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 Innenarchitektur mit erlesenen Materialien und warmen Farbtönen.

Chef de Cuisine Martin Lakenmacher 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

Le Club Inspirationen

Genuss in 4 Gängen

Wählen Sie zwei Vorspeisen, eine Hauptspeise und ein Dessert oder den Käseteller und geniessen Sie eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte.

Vorspeisen

Tomatensuppe
Rote Thai Curry Suppe
Kürbiscrèmesuppe
Gartenfrischer Blattsalat
«Le Club» Salat
Nüsslisalat
Beefsteak Tatar «Le Club»
Pasta del Giorno
Spaghetti alla Bolognese

Hauptspeisen

Beefsteak Tatar «Le Club»
«Rösti mit» Schweinsbratwurst
Hirsch Entrecôte
Entrecôte «Classic»
Herzhafter Fischeintopf
Kartoffelgnocchi mit Dorade

Dessert

Eiskaffee «La Gloria»
Schokolade und Banane
Zwetschgen Crumble
Sbrinz

4 Gang Menu 79.-

ZUM START

Genusskomposition

Knoblauchbrot 🍷

Knuspriges Baguette, hausgemachte Knoblauchbutter, frische Kräuter
12.-

Beefsteak Tatar «Le Club»

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 allumettes 8.-

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln
21.-

Flammkuchen «Saisonal»

Crème Fraîche, Zwiebeln, Pilze, Trüffelöl
24.-

Bayerische Weisswürste

Laugenbrezel, süsser Senf
16.-

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 Curry Suppe ✕ 🌿

Sautierte Black Tiger Crevette
15.-

Kürbiscrèmesuppe

Semmelknödel, Lammencôte
15.-

Gartenfrischer Blattsalat 🌿 ✕ ✕

Mesclun (junger Blattsalat), geröstete Kerne
11.-

«Le Club» Salat 🌿 ✕ ✕

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

Der Klassiker

Golfer Salat ✕ ✕

Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzte, sautierte Pouletstreifen
29.-

Knackiger Salat mit... 🌿

Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce
27.-

Fischknusperli, Tartarsauce

29.-

Entrecôte ✕

39.-

Nüsslisalat

Ei, Speck, Brotcroutons, French Dressing
17.-

Pepp fürs Grün

French, Balsamico, Hausdressing

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.-

Hirsch Burger

Hirsch Burger, Preiselbeer-Mayonnaise, Rucola,
Tomate, rote Zwiebeln, im Sesam Bun
Knackiger Salat oder Pommes allumettes
29.-

Club Sandwich

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

Golfer's Favorite

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef
Tagespreis

Penne all'Arrabbiata 🌶️

Pikante Tomatensauce, Knoblauch
21.-

Spaghetti alla Bolognese

Hausgemachte Rindfleischsauce
23.-

Kartoffelgnocchi 🍷

Doradenfilet, Artischocke, getrocknete Tomaten,
Safranschaum
29.-

kleine Portion 3.- günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli

Mistkratzerli, Pommes allumettes
(30 Minuten)
39.-

Rösti mit... ☒

Schweinsbratwurst 200 gr. Zwiebelsauce
28.-

Hirsch Entrecôte

Spätzli, Rotkohl, gebratene Pilze
44.-

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse, Pommes allumettes
47.-

Entrecôte «Classic» ☒

Café de Paris, Pommes allumettes
46.-

Herzhafter Fischeintopf ☒

Verschiedene Fischfilet, Kartoffeln, Rüepli, Fenchel,
Bohnen, Tomaten
33.-

Beiwerk

Schmorgemüse 7.-

Spinatgemüse 7.-

SWEET DELIGHTS

Süsse Verführung

Eiskaffee «La Gloria» ☼

Kaffee glacé, Vanille glacé und Rahm
14.-

kleine Portion 11.-
mit Kirschwasser 3.-

Cafe Gourmand

Getränkter Zitronencake,
Kaffee oder Espresso nach Wahl
9.-

Schokolade und Banane ☼

Mousse von dunkler und weisser Schokolade,
Bananenparfait, Schokoladenglace
15.-

Zwetschgen Crumble

Zwetschgen, Zimtstreusel, Sauerrahmglace
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.

