le CLUB

RESTAURANT & LOUNGE

Speisekarte

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 Lukas Zumkeller 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
Johann Steinberger

Le Club Inspirationen

Genussmenu

Wählen Sie zwischen einem 2- oder 3-Gang-Menu und lassen Sie sich von verführerischen Kreationen verzaubern.

Vorspeisen

Caesar Salat
Römersalat, Croutons, Speck, Parmesan, Caesar Dressing

Curry-Kokos-Suppe
Crevetten, hausgemachte Krabbenchips, Chilliöl

Hauptspeisen

Rinds Rib Eye
Mesclun, Pommes frites, Café de Paris

Felchenfilet aus dem Sempachersee
Salzkartoffeln, Zitronen - Kapernbutter

Dessert

Bananen - Erdnussbutterparfait
Erdnusskaramell, Schokoladensauce

Fondant au Chocolat
Jameson Glacé, weisse Schokoladen Meringue

2-Gang-Menu
3-Gang-Menu

ZUM START

Focaccia
Tomaten, Burrata, Rucola, Balsamicobutter

Focaccia Carnivore
Rohessspeck, Zwiebel-Confit, Blattsalat, Senfbutter

Genusskomposition

Beefsteak Tatar «Le Club»
Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant, hausgemachte Pickels, knuspriger Brioche Toast, Butter

kleine Portion
auf Wunsch als Vorspeise
mit einem Schuss Cognac
mit Pommes frites

Crispy & Dip
Knusprige Pouletfilets, Zwiebelringe, hausgemachte Pickels, Auswahl an Dipsaucen

Flammkuchen «Klassisch»
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen
Burrata, Confit-Tomaten, Rucola

Bayerische Weisswürste
Laugenbrezel, süsser Senf

auch auf Wunsch nicht vegetarisch erhältlich.

Das Brett
Trockenfleisch, Rohessspeck, Rohschinken, Salami, Sbrinz, Pickels, Waldbeeren-Chutney, Brot

SUPPEN UND SALATE

Curry-Kokos-Suppe
Crevetten, hausgemachte Kroepoekchips, Chiliöl

Tomatensuppe
Mozzarellaschaum, Basilikumöl

Rinderbouillon
Flädli, Gemüsebrunoise, Sherry-Reduktion

Gartenfrischer Blattsalat
Verschiedene Blattsalate, geröstete Kerne

Der Klassiker

«Le Club» Salat
Gartensalat, Blattsalat, Gurken, Tomaten, geröstete Kerne

Golfer Salat
Blattsalate, pikante Pouletstreifen, Cranberries, Kichererbsen, Radiesli, Tomaten, Gurken

Wurst Käse Salat
Schweizer Cervelat, Greyerzer AOP, bunter Blattsalat

Caesar Salat
Römersalat, Croutons, Speck, Parmesan, Caesar Dressing

Pepp fürs Grün
Bärlauch, French, Balsamico-Dressing

BURGER UND PASTA

Golfer Burger
Rindfleischburger, Speck, Zwiebelringe, Römersalat, Tomatenrelish, Chillimayo, Brioche Bun
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

mit Cheddar überbacken

«Le Club» Sandwich
Salat, Tomate, Gurke, Ei, Pouletbrust, Speck, Knoblauchmayo
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

Pasta del Giorno
Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Spaghetti all'Arrabbiata
Pikante Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Sbrinz

Spaghetti alla Bolognese
Sbrinz

Monatstipp

Gnocchi
Confit-Tomaten, Grapefruit, Burrata, Salbeibutter,

Kleine Portion günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli
Güggeli von Kneuss, Pommes frites
(30 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)
Vorderschinken, Greyerzer
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

Rinds Rib Eye (200g)
Mesclun, Pommes frites, Café de Paris

Lamm Rack
Kräuterkruste, Süsskartoffel-Mousseline, Trüffeljus

Felchenfilet aus dem Sempachersee
Salzkartoffeln, Zitronen - Kapernbutter

Jubás Empfehlung

Beiwerk

Sautierter Blattspinat
Saisonales Gemüse

SWEET DELIGHTS

Süsse Verführung

Eiskaffee «La Gloria»
Kaffee Glacé, Vanille Glacé und Schlagrahm

kleine Portion
mit Kirschwasser

Cafe Gourmand
Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse Überraschung

Fondant au Chocolat
Jameson Glacé, weisse Schokoladen Meringue

Bananen - Erdnussbutterparfait
Erdnusskaramell, Schokoladensauce

Früchtekuchen
Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

mit Schlagrahm

Glacé und Sorbets
Bourbon Vanille, Schokolade, Kaffee,
Sauerrahm, Banane

Himbeer, Zitrone, Erdbeer

mit Schlagrahm

Sbrinz
Feigensenf, Hausbrot

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, Vietnam, China, Frankreich oder dem Pazifik. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Brasilien. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mittel versetzt sein.

Brot und Feinbackwaren
Brotwaren wie Schraubenbrot Hell/Dunkel, Bankettebrötchen, Bierbrezeln, Buttergipfel und Burgerbun beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Toastbrot beziehen wir aus Österreich. Täglich frisch gebackene Teiglinge stammen aus der Schweiz.

Allergene
Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Symbole

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch

GOLF SEMPACH
LUZERN

GOLF KYBURG
ZÜRICH

GOLF ST APOLLINAIRE
BASEL