

LeCLUB

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
Daniel Lichtenheld

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

Genußkomposition

Focaccia ↗

Tomaten, Burrata, Rucola, Balsamicobutter

Focaccia Carnivore

Rohessspeck, Zwiebel-Confit, Blattsalat, Senfbutter

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

Tomatenuppe

Mozzarellaschaum, Basilikumöl

Rinderbouillon

Flädli, Gemüsebrunoise, Sherry-Reduktion

Der Klassiker

Gartenfrischer Blattsalat

Verschiedene Blattsalate, geröstete Kerne

«Le Club» Salat

Gartensalat, Blattsalat, Gurken, Tomaten, geröstete Kerne

Golfer Salat

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

Wurst Käse Salat

Schweizer Cervelat, Gruyére AOP, blunter 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

Monatsstipp

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, Gruyére
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

Lukas Empfehlung

Beiwerk ☀

Sautierter Blattspinat
Saisonales Gemüse

SWEET DELIGHTS

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

Süsse Verführung

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 

