HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant des Lucerne Golf Club. Wir freuen uns sehr, Sie auf dem schönen Dietschiberg verwöhnen zu dürfen.

Wir kochen für Sie saisonale, frische und hausgemachte Gerichte.
Bei Produkten, die wir nicht selbst herstellen können, legen wir Wert darauf, wenn immer möglich regionale und einheimische Betriebe zu berücksichtigen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

Diana & Peter Pfiffner und LGC-Team

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

- Freilandeier vom Dietschiberg von der Familie Schryber
- Glace von Dolce Amore
- Käse von der Gerschnialp ob Engelberg
- Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel vom Metzger Gabriel / Schweiz
- Black Tiger aus Vietnam
- Wild aus der EU

Je nach Tagesangebot kann die Herkunft variieren. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.

ALLERGENE / INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

SALAT / SUPPE / IMMER BELIEBTES

Saisonaler Blattsalat	Vorspeise	11
Gemischter Salat bunte Salatvariation und grüne Blattsalate	Vorspeise	14
Kürbiscremesuppe mit Knoblauch-Croûtons	in der Tasse/im Töpfchen	12/16
Chefs Hummercremesuppe mit gebratener Black Tiger Crevette	in der Tasse/im Töpfchen	18/22
Hausgemachte asiatische Poulet - Frühlingsrolle mit süss-saurer Chili-Sauce	4 Stück	18
Vitello tonnato mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und Thunfischsauce	Vorspeise/grosse Portion	24/34
Herbstsalat mit Meerrettich-Dressing		
mit Nüsslisalat, Birnenspalten, Preiselbeeren	Vegi Vorspeise / Hauptgericht	18/24
mit gebratenen Rehfiletstreifen	Reh Vorspeise / Hauptgericht	24/36
oder gebackenen Pouletstreifen	Poulet Vorspeise / Hauptgericht	20/26
oder Black Tiger Crevetten	Crevetten Vorspeise / Hauptgericht	24/36
Klassisches Rindstatar mit hausgemachtem Focaccia-Brot	75 g/150 g	24/35
Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebeln	pro Kuchen	22
Klassischer Salatteller	Vegi	24
mit gebratener Pouletbrust und hausgemachter Kräuterbutter	Poulet	28
mit gebackenen Egli-Knusperli und Tatarsauce	Knusperli	28
mit gebratenem Kalbsschnitzel und hausgemachter Kräuterbutter	Kalb	38
Wurst-Käse-Salat mit Chef‘s Dressing Engelberger Cervelat, Alpkäse von Sälmi und Zwiebeln zusätzlich mit verschiedenen Salaten garniert	einfach/garniert	17/25
Dietschiberg-Plättli Innerschweizer Trockenfleischspezialitäten und regionaler Käse	230 g	26

HAUPTSPEISEN UND KLASSIKER

Tagesangebote Unser Service-Team informiert Sie gerne.		TP
Tagliatelle Bolognese		25
Steinpilzrisotto mit gebratenen Kalbfleischstreifen	Vegetarisch Kalb	28 38
Tagliette mit Kürbissauce mit Rosenkohl, Sherry-Tomaten und Black Tiger Crevetten oder gebratenen Pouletbruststreifen	Vegetarisch Crevetten Poulet	28 38 32
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti		26
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes Frites		40
Rehrückenmedaillon mit Steinpilzsauce, Quarkspätzli, Rotkraut und Marroni		50

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Tagesdesserts Unser Service-Team informiert Sie gerne.		TP
Saisonales Sorbet mit Schuss		15
Eiskaffee mit Kaffeeglace, Espresso und Rahm	Mini/Normal	12/16
Coupe Dänemark	Mini/Normal	10/15
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	Mini/Normal	11/16
Bananensplit		15
Frappé (Aroma nach Wahl)		9
Glace und Sorbets	pro Kugel mit Rahm	4.5 + 1

Unsere Glace-Aromen:
Bourbon-Vanille, Schokolade Felchlin, Kaffee, Joghurt, Himbeersorbet