



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!

Tibo Dupuy & Manuel Bentivoglio und LGC-Team

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

- Brot von der Bäckerei Hänggi
- 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 Crevetten aus Süd-Ost Asien

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.



SALATE

Grüner Salat 12
Blattsalat mit Kräutern

Gemischter Blattsalat 16
Saisonale Blattsalate und verschiedene Gemüsesalate

Golfer Salat 26
Baby Lattich, Pouletbruststreifen, Tête de Moine, Speck,
Enoki und Nusskrokant

Siedfleisch Salat einfach / garniert 16 / 24
dünne Rinderbruststreifen mit verschiedenen Salaten

Wurst-Käse-Salat einfach / garniert 16 / 24
Engelberger Cervelat, Alpkäse von Sälmi
mit verschiedenen Salaten

Klassischer Salatteller
mit Ei 24
mit Frühlingsrollen 26
mit Pouletbruststreifen 28
mit Egliknusperli 28
mit Rindsfiletstreifen 38

Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit:

- Italian Dressing
- French Dressing
- Saisonales Hausdressing



SUPPEN

Kichererbsen Suppe

Kräuterseitling, Meerrettichschaum und Pastinakenchips

Tasse / Töpfchen 12 / 18

VORSPEISEN

Hausgemachte Poulet-Frühlingsrolle

mit süss-sauer Chili Sauce

4 Stück 18

Croque Monsieur

Knuspriges Schinken-Käse Sandwich mit Alpkäse überbacken

12

Roast-Beef Teller

Rosa Rindsbratenscheiben, Pommes Frites,
Salat Bouquet und Sauce Remoulade

kl. Portion / gr. Portion 24 / 36

Klassisches Rindstatar

Kapern, Zwiebelconfit, Salat Bouquet und Focaccia

75 g / 150 g 24 / 36

Dietschiberg-Plättli

Innerschweizer Trockenfleischspezialitäten und regionaler Käse

26

Flammkuchen

Klassisch mit Speck und Zwiebeln

22



PASTA UND VEGI

Penne all'Arrabiata	22
Teigwaren mit scharfer Tomatensauce	
Pappardelle Dietschiberg	36
Hausgemachte Bandnudeln, Rindfiletstreifen und Paprikarahmsauce	
Gemüse-Früchte Curry	26
mit Jasmin Reis, Gemüse, Früchte und Bananenchips	
Tomaten-Mascarpone Risotto	28
mit grillierten Zucchini, schwarzem Knoblauch, Pico de Gallo und Belper Chnolle	

HAUPTSPEISEN

Kalbsbratwurst	26
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	
Rotes Poulet Curry	32
mit Jasmin Reis, Früchten und Bananenchips	
Wiener Schnitzel vom Kalb	40
mit Preiselbeeren und Pommes Frites	
Golfer Burger	32
200g Rinderpatty, Speck, Alpkäse, Zwiebeln, Salat, Essiggurken, Brioche Bun, Pommes Frites und BBQ Sauce	
Rindsfilet	180 g / 240 g 48 / 59
mit Parmesan Risotto, Gemüse Bouquet und Café de Paris	



DESSERTS

Eiskaffee

mit Kaffeeglace, Espresso und Rahm

klein / normal 12/16

Coupe Dänemark

klein / normal 10/14

Coupe Dietschiberg

mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace, Joghurtglace, Himbeersorbet und Rahm

klein / normal 12/16

Bananensplit

mit Bananen, Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

16

Unsere Glace- und Sorbet- Aromen:

Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Himbeersorbet

Glace und Sorbets

Aroma nach Wahl

pro Kugel 4.50
mit Rahm +1.50

Frappé

Aroma nach Wahl

9

Saisonales Sorbet mit Schuss

15