



HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant des Lucerne Golf Club auf dem schönen Dietschiberg. Wir verwöhnen Sie mit saisonalen, frischen und hausgemachten Gerichten - Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Und suchen Sie noch die passende Lokalität für Ihre Weihnachtsfeier? Der Lucerne Golf Club lädt Firmen ein, ihre diesjährige Feier in einzigartiger Atmosphäre zu erleben. Vom **21. November bis 21. Dezember** öffnen wir unser stilvolles Clubhaus für festliche Anlässe (15-60 Personen, kleinere Gruppen auf Anfrage). Ob genussvolles Abendessen oder eine kleine Feier im besonderen Rahmen - bei uns finden Sie den idealen Ort, um das Jahr stilvoll ausklingen zu lassen. Sprechen Sie uns an - wir machen Ihren Aufenthalt unvergesslich.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Tibo Dupuy & Yves Bernreiter und LGC-Team

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

- Bio Bäckerei „Fredy's“ aus der Schweiz
- Freilandeier vom Dietschiberg von der Familie Schryber
- Glace von Dolce Amore
- Käse von der Gerschnialp ob Engelberg
- Saibling aus Island
- Froya Lachs aus Norwegen
- Reh aus Österreich
- Rindsfiletwürfel aus Uruguay
- Restliches Fleisch aus der Schweiz

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

Bunter Blattsalat 12
mit Kernen und Kresse

Gemischter Salat 14
mit Rohkost und Blattsalaten

Nüsslisalat Mimosa 14
mit Ei und Croûtons

Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit:

- Ahorn Dressing
- French Dressing
- Hausdressing

SUPPEN

Kürbis-Kokossuppe 14
mit steirischem Kernöl

Weinschaumsuppe 16
getrüffelt mit Rahmhaube

VORSPEISEN

Hausgemachte Poulet Frühlingsrolle 18
mit Chilisauce

Rindszungencarpaccio 18
an Gemüse-Kapern Vinaigrette

Förster Terrine 21
mit Waldorf Salat und Portwein Gelee

Kurzgebratener Froya Lachs 23
mit Randen-Birnensalat und Meerrettich



SNACKS

Croque Monsieur	12
Dietschiberg Hot Dog mit Schweinswürstli, Sauerkraut, Röstzwiebeln und Feigensenf	14
Curry Wurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	16
Chähörnli (auf Wunsch mit Ziger) mit rezentem Alp-Käse, Röstzwiebeln und Apfelmus	24

HAUPTSPEISEN

Kürbispüree mit Haselnuss-Ahornvinaigrette, gebratenen Pilzen, Quitte und Rotkrautcreme	34
Metzgerkotelette vom Schwein (ca. 350gr) mit Jus, Salsa Verde und Pommes Frites	36
Geschmortes Rindsbäggli auf Kürbispüree mit Haselnuss-Ahornvinaigrette	38
Saiblingsfilet auf Fenchel-Apfelragout mit Kürbispüree	40
Rehgeschnetzeltes (auch als Vegeteller erhältlich, mit Pilzen) an Amaretto-Preiselbeersauce mit Rotkraut, Rosenkohl und Quarkspätzli	42
Rindsfiletwürfel an Cognac-Pfeffersauce mit Birne und Quarkspätzli	44

UNSERE DIETSCHIBERG-KLASSIKER

Rauchiges Rindstatar mit Kapern, Zwiebelconfit und Toast	75g / 150g	24/36
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes und Preiselbeeren		44



DESSERTS

Quitten Espuma 14
mit Bisquit Crumble und Vanilleglace

Kaiserschmarrn 16
mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace

Coupe Dänemark klein / normal 10/14
mit Vanille, Rahm, Schokosauce

Coupe Nesselrode klein / normal 10/14
mit Vermicelles, Vanille, Rahm und Meringues

Coupe Bananensplit klein / normal 10/14
mit Vanille, Bananen, Mandeln, Schokosauce

Eiskaffee klein / normal 12/16
mit Kaffeeglacé, Espresso und Rahm

Unsere Glace- und Sorbet- Aromen:
Schokolade, Mocca, Erdbeer, Vanille, Sauerrahm

Glace und Sorbets pro Kugel 4.5
Aroma nach Wahl mit Rahm +1.5

Saisonales Sorbet mit Schuss 15