



HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant des Lucerne Golf Club auf dem Dietschiberg.

Unsere Küche ist geprägt von frischen, saisonalen und möglichst regionalen Produkten. Viele Zutaten stammen von Produzenten aus der Region, aus der Schweiz oder aus unserem hauseigenen Kräutergarten - bewusst ausgewählt und mit Liebe zum Detail verarbeitet.

Freuen Sie sich auf leichte Gerichte, vegetarische Kreationen, frische Salate, kleine Snacks und bewährte Klassiker.

Ob nach der Golfrunde, für ein entspanntes Mittagessen oder einen genussvollen Abend: Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Tibo Dupuy, Yves Bernreiter & LGC-Team

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

- Bio Bäckerei „Fredy's“ aus der Schweiz
- Freilandeier vom Dietschiberg von der Familie Schryber
- Glace von Dolce Amore aus Küsnacht am Rigi
- Käse von der Gerschnialp ob Engelberg
- Froya Lachs aus Norwegen
- Crevetten aus Vietnam
- Lamm aus dem Appenzell
- Rindsfilet aus Uruguay
- Restliches Fleisch aus der Schweiz

V= Vegetarisch

VN= Vegan

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 (V) mit Kernen und Kresse	12
Gemischter Salat (V) mit Rohkost und Blattsalaten	14
Hobelsalat (V) Junge Blattsalate mit fein gehobeltem Gemüse und Pistazien	15
Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit: - Ahorn Dressing (VN) - French Dressing (V) - Hausdressing	

VORSPEISEN

Fenchel -Parmesan Cremesuppe (V) mit Zitronenöl	14
Ochsenschwanz Kraftbrühe mit Trüffel Flädli	16
Hausgemachte Poulet Frühlingsrolle mit Chilisauce	18
Blätterteig Tarte (V) mit Ziegenkäse, Spargeln, Zwiebeln und Belper Knolle	21

SNACKS

Fleischkäse Tranche mit Spiegelei und Pommes Frites	18
Burrito De la Casa gefüllt mit gezupftem Rindfleisch, Bohnen, Reis und serviert mit Pico de Gallo	18
Spanferkel Sandwich mit Apfel-Chabis Cole Slaw und Pommes Frites mit Kräutersalz	24



PASTA

Penne Primavera (V) mit Spargeln, Spinat, getrockneten Tomaten und Feta	21
Gnocchi Gorgonzola mit Birne, Speck und leichter Gorgonzola Sauce	26
Tortelloni al Brasato mit Salbeibutter und Parmesan Espuma	34

HAUPTSPEISEN

Chicken Katsu (japanisch fritiertes Hühnchen) mit Ingwer Reis, Apfel-Kohlsalat und Tonkatsu Sauce	34
Lammhaxe (Zubereitungszeit: ca. 20 Min.) geschmort mit Provencale Brösel, weisser Polenta und Thymian Erbsen	38
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butterrösti	44
Rindsfilet (200gr) auf Chilispinat, Süsskartoffelpüree und Kakao Jus	54
Buntes Linsen-Gemüsecurry (VN) an Kokos-Mangosauce mit Basmati Reis	26
mit Poulet	34
mit Lachstranche	36
mit Crevetten	36

UNSERE DIETSCHIBERG-KLASSIKER

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



DESSERTS

Mini Dessert (nach Angebot) 6

Caramelköpfl 12
mit Rahm

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

Coupe „Heissi Liebi“ klein / normal 10/14
mit Vanille, warme Himbeeren und Rahm

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

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

Jersey Blue (Blauschimmelkäse) 18
mit 20 jährigem Portwein

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

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

Saisonaes Sorbet mit Schuss 15