



SOMMERGENUSS MIT AUSSICHT

Geschätzte Gäste

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

Unsere Küche ist geprägt von frischen, saisonalen und möglichst regionalen Produkten. Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der Region, aus der Schweiz sowie aus unserem hauseigenen Kräutergarten bilden die Grundlage für unsere Gerichte.

Auch unsere Glace-Spezialitäten stammen aus der Region: Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi stellt ihre Glacen mit viel Handwerk, hochwertigen Zutaten und grosser Leidenschaft her. Gerade an warmen Sommertagen sind sie die perfekte Ergänzung zu einem genussvollen Aufenthalt auf unserer Terrasse mit Blick über Luzern.

Lassen Sie sich von leichten Sommergerichten, frischen Salaten, vegetarischen Variationen, kleinen Snacks und bewährten Klassikern verwöhnen und geniessen Sie entspannte Stunden auf dem Dietschiberg.

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 Küssnacht am Rigi
- Kalb-, Schweinefleisch sowie Geflügel vom Metzger Gabriel / Schweiz
- Egliknusperli aus der Schweiz
- Roastbeef aus Uruguay
- Wolfsbarsch aus Griechenland
- Thunfisch aus dem mittleren Westpazifik

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 inkl. MwSt.



SALATE

Bunter Blattsalat (V) mit Kernen und Kresse	12
Gemischter Salat (V) mit Rohkost und Blattsalaten	14
Fattoush Salat (VN) Libanesischer Brotsalat mit Gurke, Tomate, Radiesli und Kräuter	15

Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit:

- Ahorn Dressing (VN)
- French Dressing (V)
- Hausdressing*

*Unser beliebtes Hausdressing können Sie auch kaufen.

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe mit Gin	12
Gazpacho mit Sauerkirschen (V) und Tomaten-Öl	14
Hausgemachte Poulet Frühlingsrolle mit Chilisaucе	18
Burrata mit Rucola, Pfirsich und Rohschinken	21

PASTA

Spaghetti Bolognese an rassisger Tomatensauce	26
Tagliatelle „Eierschwämmli“ (V) mit frischen Eierschwämmli, Rahm und Belper Knolle	28



SOMMERGERICHTE

Wurst-Käsesalat mit feiner Cervelat und Gruyère Käse, garniert oder einfach	18*/26
Siedfleischsalat einfach oder garniert	20*/28
Poke Bowl Thuna/ Chicken mit Sushi Reis, Mango, Gurke, Avocado, Ei und Poke Sauce	26*/34
Roastbeef Teller mit Salatbouquet, Tartarsauce und Pommes Frites	26*/34
Vitello Tonato mit feiner Thonsauce, Salatbouquet und Pommes Frites	26*/34
Fitnesssteller mit Hüttenkäse und Ei	24
mit Pouletbrust	28
mit Schweinssteak	32
mit Egliknusperli	34

* Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen alle Sommergerichte gerne auch als kleinere Portion.

HAUPTSPEISEN

Zucchini Tätschli (V) auf Safran Couscous mit Zitronen-Minzejoghurt	30
Butter Chicken in würziger Tomatensauce, serviert mit Naan	32
Wolfsbarschfilets auf Martini-Risotto mit Grillgemüse	38

UNSERE DIETSCHIBERG-KLASSIKER

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



DESSERTS

Aprikosen Espuma 12
im Glas mit eigenem Kompott und Sauerrahmglace

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

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

Gerührter Eiskaffee klein / normal 12/16
nach Wiener Art

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

Glace und Sorbets pro Kugel 5
Aroma nach Wahl mit Rahm +1.5

Saisonales Sorbet mit Schuss 15