



HERBSTGENUSS AUS DER REGION

Geschätzte Gäste

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

Unsere Küche steht für saisonale Gerichte, hochwertige Produkte und eine enge Verbundenheit mit der Region. Gerade im Herbst dürfen kräftige Aromen, traditionelle Klassiker und feine Wildspezialitäten nicht fehlen.

Ein wichtiger Partner unserer Küche ist die Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen. Der traditionsreiche Familienbetrieb steht seit Generationen für echtes Metzgerhandwerk und beliefert uns mit sorgfältig ausgewählten Fleisch- und Wurstspezialitäten. Die regionale Zusammenarbeit und der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten liegen uns besonders am Herzen.

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Herbstküche in gemütlicher Atmosphäre – begleitet von der einzigartigen Aussicht über Luzern.

Wir wünschen Ihnen schöne 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 Küsnacht am Rigi
- Kalb-, Schweinefleisch sowie Geflügel vom Metzger Gabriel / Schweiz
- Wild aus der Schweiz & Österreich
- Rind aus Irland
- Saibling aus Island
- Fois Gras aus Frankreich
- Flusskrebs aus China

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 (VN) mit Kernen und Kresse	12
Gemischter Salat (VN) mit Rohkost und Blattsalaten	14
Nüsslisalat Mimosa (V) mit Ei und Croûtons	14
Herbstsalat mit Speck, Trauben, Steinpilzen und Baumnüssen	16
Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit: – Ahorn Dressing (VN) – French Dressing (V) – Hausdressing*	

*Unser beliebtes Hausdressing können Sie auch kaufen.

VORSPEISEN

Kürbis-Kokossuppe (VN) mit steirischem Kernöl	14
Maroni-Pastinakensuppe mit Wildschweinschinken	16
Hausgemachte Poulet Frühlingsrolle mit Chilisauc	18
Steirischer Schweinebraten (kalt) an Kürbiskernölcreme mit Zwiebeln und Meerrettich	18
Flusskrebsragout im Blätterteigpastetli mit Fenchel, Safran und Pernod	21
Entenleber auf Apfel-Kürbis-Tatar mit Orangenkompott	26



SNACKS

Wienerli mit Brot	10
Croque Monsieur	12
Croque Madame	14
Toast Hawaii	14

HAUPTSPEISEN

Älplermagronen (V) mit Bergkäse, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	26
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen, Speck, Croûtons und Rösti	36
Saiblingsfilet auf lauwarmem Apfel-Linsensalat	38
Rindsfiletwürfel an Pommerysenfsauce mit Birnen, Baumnüssen und Quarkspätzli	46

WILD

Rehgeschnetzeltes (auch als Vegeteller erhältlich, mit Pilzen (V)) an Amaretto-Preiselbeersauce mit Rotkraut, Rosenkohl und Quarkspätzli	42
Hirschpfeffer „Jägerart“ mit Quarkspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeerapfel	42
Tranchiertes Wildschweinrentrecôte auf Steinpilzrisotto mit Federkohl und Haselnuss	44

UNSERE DIETSCHIBERG-KLASSIKER

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



DESSERTS

Cheesecake-Espuma 14
mit Vanilleglace, Lotus-Biskuit und Passionsfrucht

Rotweinzwetschgen 16
mit Zimtglace im Filoteig

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

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

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

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

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

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

Saisonales Sorbet mit Schuss 15