

LE CLUB

RESTAURANT & LOUNGE

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Le Club

Der Weg zum Restaurant Le Club führt hinein in eine andere Welt – inspiriert von Bergen, Natur und der Sicht über den See. Das Alpenpanorama prägt die Innenarchitektur mit erlesenen Materialien und warmen Farbtönen.

Chef de Cuisine Alexander Kroll und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Kreationen. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden regionale Produkte in farbenfrohe Kreationen verwandelt.

Wir wünschen Ihnen viel Genussfreude!

Herzlich,
Ihre Gastgeberin
Andrea Stathuber

Le Club Inspirationen

Genussmenu

Wählen Sie zwischen einem 2- oder 3-Gang-Menu und lassen Sie sich von verführerischen Kreationen verzaubern.

Vorspeisen

«Le Club» Salat

Gartensalat, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Radiesli, Freilandeier, geröstete Sonnenblumenkerne

Curry-Kokos-Suppe

Glasnudeln, gebackene Waldpilz Samosa

Hauptspeisen

Schweinskopfbäggli

Kartoffelmousseline mit Zitrusfrüchten, Frühlingslauch, Sommertrüffel

Brüggli-Lachsforelle

Orangen-Spinat, Senfkörner-Estragon-Velouté, Kartoffelstroh

Dessert

Schokoladen Brownie

Pistazie, Sauerrahm Glacé

Cironé Käse

Mit Feigensenf und Fruchtbrot

ZUM START

Genusskomposition

Bruschetta

Tomaten, Burrata, Avocado, Pekannusspesto

Beefsteak Tatar «Le Club»

Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant,
hausgemachte Pickels, knuspriger Toast, Butter

kleine Portion
auf Wunsch als Vorspeise erhältlich
mit einem Schuss Cognac
mit Pommes frites

Mezzeteller

Hummus, Falafel, hausgemachte Pickels,
gebackenes Fladenbrot

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen

Hirtenkäse, getrocknete Tomaten, Rucola

Bayerische Weisswürste

Laugenbrezel, süsser Senf

auch auf Wunsch nicht vegetarisch erhältlich.

Das Brett ab 2 Personen

Trockenfleisch, Rohessspeck, Rohschinken, Salami,
Sbrinz, Pickels, Waldbeeren-Chutney, Brot

SUPPEN UND SALATE

Curry-Kokos-Suppe

Glasnudeln, gebackene Waldpilz Samosa

Bouillabaise

Schweizer Süsswasserfische, Crevetten, Crème fraîche, Aioli, Röstbrot

Gartenfrischer Blattsalat

Verschiedene Blattsalate, geröstete Kerne

«Le Club» Salat

Gartensalat, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Radiesli, Freilandei, geröstete Sonnenblumenkerne

Der Klassiker

Golfer Salat

Blattsalate, pikante Pouletstreifen, Cranberries, Kichererbsen, Radiesli, Tomaten, Gurken

Poke Bowl

Blattsalate, Bulgur, Paneer, Japanischer Rettich, hausgemachte Sauce, Cracker mit...

Tuna Tataki

Riesengarnelen

Thai Rindfleisch (pikant)

Hausgemachte Knusperrolle 

Wurst Käse Salat

Schweizer Cervelat, Greyerzer AOP, bunter Blattsalat

Pepp fürs Grün

French, Balsamico, Meaux-Senf-Dressing

BURGER UND PASTA

Golfer Burger

Rindfleischburger, Speck, BBQ-Sauce, Kurkuma
Mayonnaise, Coleslaw, Brioche Bun
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

mit Greyerzerkäse überbacken

«Le Club» Sandwich

Salat, Tomate, Gurke, Freilande, Pouletbrust,
Speck, Cocktailsauce
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef
Tagespreis

Monatstipp

Spaghetti aglio e olio 🌿

Sbrinz

Spaghetti alla Bolognese

Sbrinz

Ravioli 🌿

Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola

FLEISCH UND FISCH

Güggeli

Güggeli von Kneuss, Pommes frites
(30 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Rohschinken, Greyerzer
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes frites

Tagliata vom Rindsentrecôte

Kräuterkruste, Rucola, Pommes frites

Alexander's Empfehlung

Schweinskopfbäggli ✘

Kartoffelmousseline mit Zitrusfrüchten,
Frühlingslauch, Sommertrüffel

Bouillabaise

Schweizer Süsswasserfische, Crevetten, Crème
fraîche, Aioli, Röstbrot

Brüggli-Lachsforelle ✘

Orangen-Spinat, Senfkörner-Estragon-Velouté,
Kartoffelstroh

Beiwerk ✓

Sautierter Blattspinat

Gebratene Pilze

SWEET DELIGHTS

Eiskaffee «La Gloria» ☒

Kaffee Glacé, Vanille Glacé und Schlagrahm

kleine Portion
mit Kirschwasser

Cafe Gourmand

Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse Überraschung

Cheesecake

Mit frischen Beeren

Süsse Verführung

Schokoladen Brownie

Pistazie, Sauerrahm Glacé

«Le Club» Magnum

Zwei selbstgemachte kleine Magnum Glacés
mit Beeren

Früchtekuchen

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

mit Schlagrahm

Glacé und Sorbets

Bourbon Vanille, Schokolade, Kaffee, Waldbeer-
Joghurt,
Himbeer, Zitrone, Erdbeer

mit Schlagrahm

Cironé Käse

Mit Feigensenf und Früchtebrot

