



*Herzlich Willkommen
im Golfrestaurant
Le Club*

Der Weg zum Restaurant Le Club führt in eine andere Welt – geschmückt von Bäumen, Blumen und einem atemberaubenden Blick über den Golfplatz.

Chef de Cuisine *Marc Fuchs* und sein Team verzaubert Sie mit exzellenten und verführerischen Kreationen.

Angetrieben von Leichtigkeit und Fantasie werden regionale Produkte in farbenfrohe Köstlichkeiten verwandelt.

Wir wünschen Ihnen Genussfreude!

*Herzlichst Ihr Gastgeber
Sebastian Rappold*

From Start

Bruschette	14
Tomaten, Burrata, Avocado, Pekannusspesto	
Beefsteak Tatar „Le Club“	25 / 34
Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant	
Butter, knuspriger Toast, Mixed Pickels,	

Genuss Kompositionen

Flammkuchen	
klassisch	22
Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln	
Der Omega 3 Fettsäure Lieferant	28
Crème Fraiche, geräuchertem Schottischen Lachs	
Guacamole, Frühlingslauch & Limetten Öl	
Den Tieren einen freien Tag	23
Creme Fraiche, Antipasti, Frühlingslauch, Rucola	
Vom Roten Star	28
Creme Fraiche, Zwiebeln, Rucola, Parmesanspäne,	
Trüffel Öl und feinsten Parmaschinken an der Berkel	
aufgeschnitten	
Das Brett für 2 Personen	32
Trockenfleisch, geräucherter Speck, Parmaschinken,	
Salami, Bergkäse, Mixed Pickels & Zweierlei Brot	

Suppen

Leichtes Brunnenkressesüppchen

klassisch	11
mit gebratener Jackobsmuschel und Orangen Öl	18

Marc's Empfehlung

Tom Kha Gai 23

Fleischlos aber nicht reizlos

Erfrischende Kokossuppe mit fein geschnittenem Gemüse
dazu Ingwer-Limettenreis

Wahl mit:

- Black Tiger Crevetten	29
- Pouletstreifen	27
-Tofu	25

«Diese thailändische Kokosmilch Suppe ist würzig,
sauer und cremig, ein wahres Geschmackserlebnis.»

Salate

Gartenfrischer Blattsalat 13

Verschiedene Blattsalate, geröstete Kerne

„Le Club“ Salat 18

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

Golfer Salat 25

Blattsalat, pikante Pouletstreifen, Hülsenfrüchte
Radiesli, Tomaten & Gurken

Wurst Käse Salat 19

Schweizer Cervelat, Greyerzer AOP
Bunter Blattsalat

Pepp fürs Grün

French, Italien oder Honig & Limetten Dressing

Burger & Co

Golfer Burger **29**

Angus Rindfleischburger, Speck, BBQ-Sauce
Mayonnaise, Coleslaw, Brioche Bun
Wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites
mit Greyerzerkäse überbacken

„Le Club“ Sandwich **29**

Salat, Tomate, Gurke, Freilandei, Pouletbrust,
Speck & Cocktailsauce
wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Tagespreis

Monatstipp

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino **19 / 25**

mit Grana Padana

Spaghetti alla Pomodoro **18 / 24**

Tomatensauce und Parmesan

Von der Weide...

Tagliata vom Black Angus Entrecote	44
mit Kräuterbutter, frischem Saisongemüse und Pommes Frites	
Wienerschnitzel	34 / 46
Pommes Frites, Preiselbeeren, mit kleiner Salat	

oder Fisches Lust?

Zander oder Eglifilets Knusperli	24 / 36
mit frischer Tartar Sauce dazu Schnittlauch Kartoffeln	

Sweet Delights

Eiskaffee	13
„Le Club“ Kaffee Glace gerührt mit Rahm	
Lauwarmer Schokoladen Brownie	13
mit hausgemachtem Erdbeersorbet	
Café Gourmand	11
Heissgetränk dazu eine süsse Überraschung	
Der Legendäre	13
Coupe Dänemark mit Schlagrahm	
Affogato al Café	9
Bourbon Vanille mit Espresso Café	
Tageskuchen	8
Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot	
Schlagrahm	2
Tartelette au Citron	12
Der Beliebte aus der Saison 2024	
Hausgemachte Glace	
Bourbon Vanille, Schokolade, Kaffee Himbeer, Zitronen, Erdbeer –	
pro Kugel	5
Schlagrahm	2

DEKLARATION

Hausbrot, Vegane Gipfel und Buttergipfel sind aus Frankreich. Alle anderen Brote und Feinbackwaren sind aus der Schweiz. Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Forelle sind aus der Schweiz.

Black Angus: Irland Lachs: Schweiz, Zucht | Frühstückslachs: Norwegen, Zucht Thunfisch, Vietnam Seeteufel, Wildfang, kombinierte Kiemen- und Vernickelnetze, FAO 27(Nordostatlantik)

Zander Estland, Maispolarde, Frankreich

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST | Büner Management GmbH | Blumisberg 5 3184 Wünnewill | CHE-185.766.654

T. 026 496 13 98 golfrestaurant@blumisberg.ch