



*Herzlich Willkommen*  
*im Restaurant*  
*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 *Toni Damiani* 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*

# Wildkarte

<b>Cremige Hokkaido-Kürbissuppe</b>	<b>14.50</b>
Mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und einem Hauch Crème Fraiche	
<b>Nüsslisalat mit Hausdressing</b>	<b>17</b>
Serviert mit gebratenem Speck, Waldpilzen & Ei	
<b>Rehpfeffer Jägerart</b>	<b>42</b>
Serviert mit Speckstreifen, Croutons, Trauben, Marroni, Spätzli & Herbstgemüse «Poir à Botzi»	
<b>Wildschwein Bäckchen geschmort</b>	<b>42</b>
In Rotweinsauce serviert mit Trauben-Nuss-Risotto und buntem Herbstgemüse «Poir à Botzi»	
<b>Rehrücken</b>	<b>58</b>
Begleitet von einer Preiselbeeren-Rahmsauce hausgemachten Butterspätzli & Herbstgemüse «Poir à Botzi»	
<b>Den Tieren einem freien Tag</b>	<b>31</b>
Bunter Herbstteller mit Spätzli, Herbstgemüse, Marroni & Früchten «Poir à Botzi»	
<b>Coupe Vermicelles</b>	<b>9 / 12</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>10 / 13</b>

## *Zum Start*

<b>Bruschette Casalinghe</b>	<b>14</b>
Geröstete Brotscheiben mit Ramato – Tomatenwürfeln Basilikum und Olivenöl	
<b>Beefsteak Tatar „Le Club“</b>	<b>25 / 34</b>
Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant Butter, knuspriger Toast, Mixed Pickels	

## *Genuss Kompositionen*

<b>Flammkuchen</b>	
<b>klassisch</b>	<b>22</b>
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln	
<b>Den Tieren einen freien Tag</b>	<b>23</b>
Crème Fraîche, Antipasti, Frühlingslauch, Rucola	
<b>Vom Rote Star</b>	<b>28</b>
Crème Fraîche, Zwiebeln, Rucola, Parmesanspäne, Trüffel Öl und feinstes Parmaschinken von der Berkel	
<b>Antipasti della Berkel für 1 oder 2 Personen</b>	<b>26 / 34</b>
Prosciutto, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Essiggemüse und Oliven	

## *Suppen*

### **Tagesspezial**

empfohlen vom Küchenchef

Tagespreis

## *Salate*

### **Gartenfrischer Blattsalat 13**

Verschieden Blattsalate, geröstete Kerne

### **Insalata Gigante 18**

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

### **Golfer Salat 25**

Blattsalat, Pouletstreifen, Hülsenfrüchte

Radiesli, Tomaten & Gurken

### **Wurst Käse Salat 19**

Schweizer Cervelat, Greyerzer AOP

Bunter Blattsalat

### **Pepp fürs Grün**

French, Italien oder Honig & Limetten Dressing

## *Panini & Co*

<b>Golfer Burger</b>	<b>29</b>
Angus Rindfleischburger, Speck, BBQ-Sauce Mayonnaise, Coleslaw, Brioche Bun wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites mit Greyerzerkäse überbacken	
<b>„Le Club“ Sandwich</b>	<b>29</b>
Salat, Tomate, Gurke, Freilandei, Pouletbrust, Speck & Cocktailsauce wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites	

## *Pasta & Co*

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b>	<b>19 / 25</b>
mit Grana Padano	
<b>Spaghetti al Pomodoro</b>	<b>18 / 24</b>
Tomatensauce und Parmesan	
<b>Penne all'abruzzo</b>	<b>29 / 34</b>
Tomaten Makkeroni werden speziell wie in Italien zubereitet mit fein gewürfeltem Rindsfilet, Knoblauch und Peperoncino abgeschmeckt	

## *del Giorno*

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef  
Tagespreis

## *Toni's*

### *Empfehlung*

<b>Risotto Saisonal</b>	<b>28 / 34</b>
Edler sämiger Risotto mit Eierschwämmli	

*Von der Weide...*

**Wienerschnitzel «Kalb»**

**34 / 46**

Pommes Frites, Preiselbeeren, mit kleinem Salat

*oder Fisches Lust?*

**Eglifilets Knusperli**

**24 / 36**

im Bierteig gebacken mit frischer Tartar Sauce

dazu Schnittlauch Kartoffeln

**Tagesfisch**

empfohlen vom Küchenchef, je nach Fang

Tagespreis

# *Sweet Delights*

<b>Tartelette au Citron</b>	<b>12</b>
Der Beliebte aus der Saison 2024	
<b>Eiskaffee</b>	<b>13</b>
„Le Club“ Kaffee Glace gerührt mit Rahm	
<b>Café Gourmand</b>	<b>11</b>
Heissgetränk, dazu eine süsse Überraschung	
<b>Der Legendäre</b>	<b>13</b>
Coupe Dänemark mit Schlagrahm	
<b>Affogato al Café</b>	<b>9</b>
Bourbon Vanille mit Espresso Café	
<b>Coupe Vermicelles</b>	<b>9 / 12</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>10 / 13</b>
<b>Hausgemachte Glace</b>	
Bourbon Vanille, Schokolade, Kaffee Himbeer, Zitronen, Erdbeer - pro Kugel	<b>5</b>
mit Schlagrahm	<b>2</b>

## 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 Verrickelnetze, FAO 27(Nordostatlantik) Maispolarde, Frankreich, Wild aus Europa