



HERZLICH WILLKOMMEN

Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant des Lucerne Golf Club. Wir freuen uns sehr, Sie auf dem schönen Dietschiberg verwöhnen zu dürfen.

Wir kochen für Sie saisonale, frische und hausgemachte Gerichte. Bei Produkten, die wir nicht selbst herstellen können, legen wir Wert darauf, wenn immer möglich regionale und einheimische Betriebe zu berücksichtigen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.

Schön, sind Sie bei uns zu Gast!

Tibo Dupuy & Yves Bernreiter und LGC-Team

DEKLARATION UNSERER PRODUKTE

- Brot von der Bäckerei Hänggi
- Freilandeier vom Dietschiberg von der Familie Schryber
- Glace von Dolce Amore
- Käse von der Gerschnialp ob Engelberg
- Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel vom Metzger Gabriel / Schweiz
- Lachs aus Schottland
- Rindfleisch aus Uruguay / Schweiz
- Reh aus Österreich

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 inklusive MwSt.



SALATE

Bunter Saisonsalat 14
mit Trauben, Nüssen und Rande

Nüsslisalat
mit Ei und Croutons klein / gross 16/20
mit Pilzen und Speck klein / gross 18/26

Jeder Salat serviert nach Ihrer Wahl mit:

- Italian Dressing
- French Dressing
- Hausdressing

SUPPEN

Kürbissuppe 14
mit steirischem Öl

VORSPEISEN

Markbein 16
mit grobem Pfeffer und Vodka flambiert

Panierter Ziegenkäse 18
mit Zwetschgen-Zwiebelkompott

Hausgemachte Poulet-Frühlingsrolle 4 Stück 18
mit Sweet-Chilisauce



Tatar 75g / 150g 18/30
von gerösteten Pilzen mit süss-saurem Kürbis

Rindstatar 75g / 150g 24/36
mit Kapern, Zwiebelconfit und Toast

Dietschiberg Plättli 24
mit Wurst und Käse aus der Region

HAUPTSPEISEN

Tranchiertes vom Rind auf Süsskartoffel-Kürbispüree 48
mit Steinpilzen und Zwetschgen vom Dietschiberg

Rehgeschnetzeltes 44
an Amaretto-Preiselbeersauce mit Rotkraut, Maroni und Quarkspätzli

Wienerschnitzel 40
vom Kalb, mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Lachstranche 36
an Kokos-Safranschaum mit Kefen, Kürbis und Mischreis

Dietschiberg Magronen 28
mit rezentem Bergkäse, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus



DESSERTS

Feigenschaum im Glas 12
mit Vanilleglace

Coupe Nesselrode 12

Zwetschgen Crumble (15 Min. Zubereitungszeit) 14
mit Maroniglace

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

Coupe Dänemark klein / normal 10/14

Unsere Glace- und Sorbet- Aromen:
Maroni, Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt

Glace und Sorbets pro Kugel 4.50
Aroma nach Wahl mit Rahm +1.50

Saisonales Sorbet mit Schuss 15