Golfrestaurant
Blumisberg

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 verzaubern 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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft zu Inhaltsstoffen und möglichen Alternativen.

Zum Start

Beefsteak Tatar „Le Club“ **28 / 34**

Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant
Gel von Eigelb und roter Zwiebel,
dazu Butter & knuspriger Toast

Bruschetta **12**

Focaccia mit Ricotta und Basilikum

Genuss Kompositionen

Flammkuchen klassisch **22**

Creme Fraiche, Speck, Frühlingslauch

Den Tieren einen freien Tag **23**

Creme Fraiche, Antipasti, Frühlingslauch, Rucola

Toni`s Golfers Plättli **28 /36**

16 Monate gereifter Parmaschinken, Oliven,
Parmesan, Grissini

Croque-Monsieur **16**

Schinken-Käse-Toasttaschen

Pommes Frites **10**

Portion

Suppen

Tagesspezial **12/16**

empfohlen vom Küchenchef

Salate

Gartenfrischer Blattsalat **13 / 17**

Bunter Blattsalat, Geröstete Kerne

Sommer Carpaccio **25**

Büffel Mozzarella auf Tomaten

mit 16 Monaten gereiftem Parmaschinken **+7**

Wurst Käse Salat **21**

Schweizer Cervelat von unserer Hausmetzgerei,

Greyerzer-Käse, Bunter Blattsalat, French Dressing

Golfer Salat

Blattsalat, Radiesli, Tomaten, Gurken

mit Pouletbrust **28**

mit Eglifilets Knusperli **28 / 33**

Pepp fürs Grün

Unsere Salate servieren wir mit unserem Hausdressing

Honig & Limette sowie wahlweise mit Frenchdressing

oder Italien-Dressing

Klassiker

Golfer Burger **31**

Angus Rindfleischburger, Speck, BBQ-Sauce

Mayonnaise, Coleslaw, Brioche Bun

wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites

mit Greyerzer-Käse überbacken

„Le Club“ Sandwich **31**

Salat, Tomate, Gurke, Freilandei, Pouletbrust

Speck & Cocktailsauce

wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites

Sandwich aus Tagesbrot **11**

Schinken, Salami, Käse, Trockenfleisch

Pasta & Co

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Grana Padano	**19 / 25**
Spaghetti al Pomodoro Tomatensauce, Parmesan	**18 / 24**
Penne all'abbruzzese Tomaten Makkaroni werden speziell wie in Italien zubereitet mit fein gewürfeltem Rindsfilet, Knoblauch, Peperoncino	**29 /34**

del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef
Tagespreis

Toni's Empfehlung

Risotto Saisonal Edles sämiges Risotto mit Mascarpone, Zitrone, Kräuter, Gemüse Brunoise	**24 / 29**
Mit Langustine	**+ 7**

Signature Dish

Vitello Tonnato	**28 / 33**
Mit Pommes Frites	**+ 8**

Von der Weide…

Wienerschnitzel «Kalb» **34 / 46**
Pommes Frites, Preiselbeeren, kleinem Salat

Tagliata vom Rind **54.50**
mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesansplittern,
Balsamico Glasur, Pommes Frites

The Special…

Pouletflügeli wie einst im Brämu **35.00**
5 Pouletflügeli,
wahlweise mit Salat oder Pommes Frites
Wenn`s ein bisschen mehr sein darf
pro weiterem Pouletflügeli **+4.00**

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

Tageskuchen	**9**
Tartelette au Citron	**12**
nach neuer Rezeptur vom Küchenchef	
Eiskaffee	**14**
„Le Club“ Kaffee Glace gerührt mit Rahm	
Café Gourmand	**11**
Heissgetränk,	
dazu eine süsse Überraschung	
Der Legendäre	**13**
Coupe Dänemark mit Schlagrahm	
Affogato al Café	**9**
Bourbon Vanille mit Espresso Café	
Glace	
Glacesorten: Bourbon Vanille, Schokolade, Kaffee	
Himbeer, Zitronen, Erdbeer -	
pro Kugel	**5.5**
mit Schlagrahm	**2**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST | Büner Management GmbH | Blumisberg 5, 3184 Wünnewil | CHE-185.766.654 T. 026 496 13 98 golfrestaurant@blumisberg.ch

DEKLARATION

Hausbrot, Buttergipfeli und Feinbackwaren sind aus der Schweiz. | Black Angus: Irland | Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Forelle sind aus der Schweiz. | Eglifilet Knusperli gefangen Schwarzes Meer | Lachs: Schweiz, Zucht | Frühstückslachs: Schottland, Zucht | Seeteufel, Wildfang, kombinierte Kiemen-und Vernickelnetze, FAO 27(Nordostatlantik) | Krevetten, Zucht, Vietnam | Maispoularde, Frankreich