REFEKTORIUM

RESTAURANT & LOUNGE

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Das Refektorium

Geniessen Sie das Leben ganz im Sinne des «savoir vivre» auf Golf Saint Apollinaire – inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün tauchen Sie ein in eine Welt vergangener Zeit.

Das architektonisch aussergewöhnliche Clubhaus mit grossen gedeckten Terrassen schreibt die Geschichte des Zisterzienserklosters Saint Apollinaire fort.

Chef de Cuisine Yacine Bouarasse 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, Ihr Gastgeber
Norbert Kocsis

Das Refektorium Inspirationen

Genussmenu

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

Vorspeisen

Perfektes Ei 64°
Morchelespuma, Sellerie-Mousseline,
grüne Spargeln

Gebratene Riesencrevetten
im Speckmantel
Spargelsalat

Hauptspeisen

Lammrückenfilet im Parmaschinkenmantel
gefüllt mit Kräutern
Thymiansauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse

Gebratenes Thunfischfilet nach sizilianischer Art
Kartoffelstock nach Grossmutterart, Saisongemüse

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù
Vanille-Bourbon Glacé

Bananen Tarte Tatin
Sablé Breton mit Pekannüssen, hausgemachtes Mango Sorbet

2-Gang-Menu
3-Gang-Menu

ZUM START

Bruschetta «Italiana»
Knusprige Brottranchen, Tomatenwürfel,
frische Kräuter, Knoblauch

Perfektes Ei 64°
Morchelespuma Sellerie-Mousseline, grüne Spargeln

Tatarisch gut

Beefsteak Tatar «Das Refektorium»
Fein gehacktes Rindfleisch nach französischer Art Mild
bis pikant
Knuspriges Baguette, Butter

mit einem Schuss Cognac
mit Pommes frites
mit knackigem Salat

Hausgemachte Foie Gras Terrine
Schalottenkonfitüre mit Balsamico aromatisiert

Flammkuchen «Klassisch»
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

mit Münster

Das Brett zu zweit
Von unserer Hausmetzgerei: Elsässer Schinken,
Parmaschinken, Salami, Leberwurst, Hobelspeck,
Comté Möckli, Munster, Kräuterfrischkäse, Feigensenf

SUPPEN UND SALATE

Tomatensuppe
Mit Basilikumschaum

Weisse Spargelcrèmesuppe
Mit grünen Spargelspitzen als Einlage

Gartenfrischer Blattsalat
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen

«Das Refektorium» Salat
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken, Cranberries, geröstete Kerne

Der Klassiker

Golfer Salat
Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzte, sautierte Pouletstreifen

Gebratene Riesencrevetten im Speckmantel
Spargelsalat

Pepp fürs Grün
French, Balsamico, Senf-Vinaigrette

BURGER UND PASTA

Golfer Burger
Hausgemachter Rindfleischburger, Tomate, Gurke, Salat, Speck, würzige Sauce im Sesam Bun, mit knackigem Salat oder Pommes frites

mit Comté Käse überbacken
mit Spiegelei

Monats Special

Vegetarischer Bagel
Linsenpatty, gegrilltes Gemüse
mit knackigem Salat oder Pommes frites

Club Sandwich
Gebratene Pouletbrust, Speck, Ei, Salat, Tomate, Gurke, knusprige Toastscheiben, mit knackigem Salat oder Pommes frites

---

Pasta del Giorno
Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Penne all'Arrabbiata
Pikante Tomatensauce, Knoblauch

Hausgemachte Gnocchi
Ricotta-Sauce, grüne Spargeln

FLEISCH UND FISCH

Güggeli
Elsässer Mistkratzerli, Pommes frites, Rosmarin
(15 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)
Vorderschinken, würziger Käse, Pommes frites

Rösti mit...
Rindsgeschnetzeltem, grüne Pfeffersauce

Unser Geheimtipp

Entrecôte à la plancha
Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter

Rindsfilet
Morchelsauce, Kräuter-Risotto, Frühlingsgemüse

Lammrückenfilet im Parmaschinkenmantel gefüllt mit Kräutern
Thymiansauce, Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse

Gebratenes Thunfischfilet nach sizilianischer Art
Kartoffelstock nach Grossmutterart, Saisongemüse

SWEET DELIGHT

Süsse Verführung

Eiskaffee «La Gloria»
Vanille Glacé, Kaffee Glacé, Rahm

kleine Portion
mit Kirsch

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse Überraschung

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù
Vanille-Bourbon Glacé

Bananen Tarte Tatin
Sablé Breton mit Pekannüssen, hausgemachtes Mango Sorbet

Früchtekuchen
Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

Hausgemachte Glacé und Sorbets
Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, Banane-Caramel au beurre salé, Mango, Himbeere, Lebkuchen

Rahm

Käseteller
Feigensenf, Brotauswahl

Fleisch und Fisch Deklaration
Unser Wild stammt aus Österreich und Deutschland. Das Rindfleisch stammt aus Irland, Frankreich und England. Schweinefleisch und Geflügel stammen aus Frankreich. Kalbsfleisch stammt aus Frankreich und Holland. Der Fisch kommt aus dem Atlantik, Frankreich und Vietnam. Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Symbole

Glutenfrei Laktosefrei Vegetarisch

GOLF SEMPACH
LUZERN

GOLF KYBURG
ZÜRICH

GOLF ST APOLLINAIRE
BASEL