



Speis und Trank

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 Benoît Jenny 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
Eric Furrer

Das Refektorium Inspirationen

Genuss in 4 Gängen

Wählen Sie aus unserer Karte zwei Vorspeisen, eine Hauptspeise und ein Dessert oder Käse und geniessen Sie eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte.

Vorspeisen

Bruschetta «Italiana»
Tomatensuppe
Gratinierte Zwiebelsuppe
Gartenfrischer Blattsalat
«Das Refektorium» Salat
Geräucherter Lachs
Arancini
Hausgemachte Foie Gras Terrine
Penne all'Arrabbiata
Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit Crevetten
Pfefferling Risotto

Hauptspeisen

Rösti mit Kalbsnieren
Entrecôte Double
Elsässer Sauerkraut
Gebackenes Lachssteak
Meeresfrüchte im Blätterteig

Dessert

Eiskaffee «La Gloria»
Dessertteller «Das Refektorium»
Schokoladenkuchen
Traditionelle gebrannte Crème
Profiteroles
Käseteller

4 Gang Menu 50.-

ZUM START

Bruschetta «Italiana»

Knusprige Brottranchen, lauwarmer
Tomatenwürfel, frische Kräuter, Knoblauch
9.-

Tatarisch gut

Beefsteak Tatar «Das Refektorium»

Fein gehacktes Rindfleisch nach französischer Art
Mild bis pikant
Knuspriger Toast, Butter
26.-

Kleine Portion 23.-

Auf Wunsch als Vorspeise erhältlich 18.-

Mit einem Schuss Cognac + 3.-

Pommes Frites oder Pommes allumettes + 4.50

Geräucherter Lachs

Kapern, Schalotten, Meerrettichmousse,
Dill, Zitrone, Toast
18.-

Hausgemachte Foie Gras Terrine

Halbgegaarte Foie Gras, Balsamico-Essig,
kandierte Schalotten
18.-

Arancini

Risottobällchen, Mozzarellini,
auf einem Bett aus frischem Rucola
13.-

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln
14.-

Flammkuchen gratiniert mit Münster

Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse
16.-

Das Brett zu zweit

Von unserer Hausmetzgerei: Elsässer Schinken,
Trockenfleisch, Salami, Leberwurst, Hobelspeck,
Comté Möckli, Frischkäse mit Kräuter, Feigensenf
24.-

SUPPEN UND SALATE

Tomatensuppe

9.-

Gratinierte Zwiebelsuppe

mit Käsetoastbrot

9.-

Gartenfrischer Blattsalat

Mesclun (junger Blattsalat), geröstete Kernen

7.50

Der Klassiker

«Das Refektorium» Salat

Mesclun (junger Blattsalat), Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken, Cranberries, Sesamkörner

9.50

Golfer Salat

Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzt, sautierte Pouletstreifen, Balsamico Dressing

22.-

Knackiger Salat mit ...

geräucherter Entenbrust, gewürfelter Gänseleber, Lebkuchencroûtons

23.-

Winzersalat

Fleischwurst, Zwiebeln, Gurken, Comté Käse, Senf-Vinaigrette

21.-

Pepp fürs Grün

French, Balsamico, Senf-Vinaigrette

BURGER UND PASTA

Jetzt genießen

Golfer Burger

Hausgemachter Rindfleischburger, Tomate, Gurke, Salat, Speck, würzige Sauce im Sesam Bun, knackiger Salat oder Pommes allumettes
21.-

Mit Comté Käse überbacken + 2.-

Vegi Golfer Burger

Hausgemachter Quinoaburger, Tomate, Gurke, Salat, würzige Sauce im Sesam Bun, knackiger Salat oder Pommes allumettes
20.-

Mit Comté Käse überbacken + 2.-

Club Sandwich

Gebratene Pouletbrust, Tomate, Salat, Speck, Ei, Gurke, knusprige Toastscheiben, knackiger Salat oder Pommes allumettes
21.-

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef
Tagespreis

Spaghetti Bolognese

Klassisch, mit Rind-Ragoût
18.-

Penne all'Arrabbiata

Pikante Tomatensauce, Knoblauch
15.-

Spaghetti mit Crevetten

Gebratene Crevetten, Paprika, Knoblauch, Frühlingszwiebeln
22.-

Pfifferling Risotto

Arborio-Reis, frische Pfifferlinge, Parmesan
21.-

Kleine Portion 2.- günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli

Elsässer Mistkratzerli, Pommes allumettes,
Rosmarin
(30 Minuten)
28.-

Rösti mit... ✎

Kalbsnieren, Madeirasauce
25.-

Unser Geheimtipp

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse, Pommes allumettes
29.-

Grilliertes Entrecôte Double ✎

Café de Paris Butter oder Pfefferrahmsauce,
Pommes allumettes
34.- pro Person

Elsässer Sauerkraut

Geräucherter Schweinehals, Montbéliard-Wurst,
Bauernspeck, Wienerli und Kartoffel
29.-

Gebackenes Lachssteak ✎

auf Sauerkrautbett mit weißer Buttersauce
28.-

Meeresfrüchte im Blätterteig

Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Sahne, Weisswein,
mit weißem Reis
26.-

Beiwerk

Saisongemüse 5.- ✎ ✎
Cherrytomaten 5.- ✎ ✎

SWEET DELIGHT

Eiskaffee «La Gloria» ☒ ☑

Kaffeeglacé, Rahm
8.-

kleine Portion 6.-
mit Kirsch + 2.-

Café Gourmand ☑

Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse
Überraschung
9.-

Dessertteller «Das Refektorium» ☑

Variation von Köstlichkeiten aus
unserer Pâtisserie
9.-

Schokoladenkuchen ☑

Mit flüssigem Kern
8.-

Traditionelle gebrannte Crème ☒ ☑

Mit Bourbon Vanille
7.-

Süsse Verführung

Profiteroles ☒ ☑

Vanilleeis, geschmolzene Schokolade
9.-

Früchtekuchen ☑

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot
6.-

Hausgemachte Glacé und Sorbets ☑

Vanille, Schokolade, Kaffee, Banane und Caramel,
Gesalzene Butter, Zitronen, Erdbeer, Ananas,
Williams Birne, Passionsfrucht Sorbet
2.50

Rahm + 1.-

Frappé ☑

Aroma nach Wahl
6.-


Käseteller ☑

Feigensenf, Brotauswahl
9.-

Fleisch und Fisch Deklaration

Das Rindfleisch beziehen wir aus Irland, Spanien und Frankreich. Das Schweinefleisch und das Geflügel kommt aus Frankreich. Der Fisch stammt aus dem Atlantik und dem Mittelmeer.

Symbole

Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch 

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. 10% MwSt., alkoholische Getränke inkl. 20% MwSt.

