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
Alexandre Pouget

Das Refektorium Inspirationen

Genussmenu

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

Vorspeisen

Zweifarbiger marinierter Lachs
Bio-Erbsenpüree

Perfektes Ei
Pilze, Süsskartoffel-Espuma, Speckaroma

Hauptspeisen

Gebratene Entenbrust
Balsamicosauce, gegrillte Polenta ,saisonales Gemüse

Skrei-Kabeljaurücken
Currysauce, Basmati Reis, Ingwer

Dessert

Pavlova
Himbeersorbet, karamellisierte Mango, Ananas

Warmer Münster-Käse im Brickteig
Elsässer Honig, Feigensenf, Kümmel

2-Gang-Menu
3-Gang-Menu

ZUM START

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

Pinsa alla Romana
Tomatensauce, Rahm, Zucchini, Paprikaschoten,
Auberginen, Burrata

mit Parmaschinken

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

Zweifarbiger marinierter Lachs
Bio-Erbsenpüree

Perfektes Ei
Pilze, Süsskartoffel-Espuma, Speckaroma

Hausgemachte Foie Gras Terrine
Vanille-Bananen-Chutney aromatisiert mit Balsamico

Flammkuchen «Klassisch»
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln

mit Münster

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

SUPPEN UND SALATE

Tomaten-Velouté
Basilikum-Mousse

Linsensuppe
Speck-Espuma

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

---

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

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

Spaghetti aglio e olio
Olivenöl, Chili, Knoblauch, Glattpetersilie

Unser Geheimtipp

Risotto mit saisonalen Pilzen
Parmesanspäne

kleine Portion günstiger

FLEISCH UND FISCH

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

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

Rindsgeschnetzeltes
Spätzle, Waldpilz Sauce

Gebratene Entenbrust
Balsamicosauce, gegrillte Polenta, saisonales Gemüse

Entrecôte à la plancha
Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter

Alexandre's Empfehlung

Geschmorte Lammhaxe in Honig-Rosmarin-Jus
Kartoffeln, saisonales Gemüse

Skrei-Kabeljaurücken
Currysauce, Basmati Reis, Ingwer

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

Pavlova
Himbeersorbet, karamellisierte Mango, Ananas

Toblerone-Mousse
Banane - Caramel au beurre salé Glacé, Vanillesauce

Sorbet mit Likör
Zitrone, Birne oder Himbeere, Likör

Früchtekuchen
Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

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

Rahm

Warmer Münster-Käse im Brickteig
Elsässer Honig, Feigensenf, Kümmel

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