



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
Sascha Erni

Das Refektorium Inspirationen

Genussmenu

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

Vorspeisen

Jakobsmuschel-Spiess

Quinoa-Salat, scharfe Chorizo

Andalusische Gazpacho

Caponata-Gemüse, Rucola-Pesto

Hauptspeisen

Rinds-Tagliata

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern der Provence, Rucola, confierte Tomaten, Parmesan-Späne

St. Petersfisch-Filet

Wählen Sie eine Beilage und eine Sauce unter «vom Grill»

Dessert

Romanoff Waffel

Vanilleglacé, Schokoladensauce

Pistazien-Profiteroles

Bananenglacé

2-Gang-Menü

3-Gang-Menü

ZUM START

Bruschetta «Italiana»

Knusprige Brottranchen, Tomatenwürfel, frische Kräuter, Knoblauch

Pinsa alla Romana

Tomatensauce, Rahm, Zucchini, Paprika, Mozzarella-Perlen

mit Parmaschink

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

Jakobsmuschel-Spiess

Quinoa-Salat, scharfe Chorizo 

Falsche Schnecken

Gebratene Rindsfiletwürfel gratiniert mit Kräuterbutter, Pommes frites

6 Stück

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

Hummer-Bisque 
mit Cognac aromatisiert

Jakobsmuschel-Spiess

Andalusische Gazpacho
Caponata-Gemüse, Rucola-Pesto

Gartenfrischer Blattsalat 
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kernen

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

Golfer Salat
Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzt, sautierte
Pouletstreifen 

Wurst Käse Salat
Fleischwurst, Zwiebeln, Gurken, Comté-Käse,
Meaux-Senf 

Pepp fürs Grün
French, Balsamico, Senf-Vinaigrette

Der Klassiker

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
Tagespreis

Unser Geheimtipp

Penne Puttanesca

Würzige Tomatensauce, Chili, Taggiasca-Oliven, Kapern, Sardellen

Spaghetti aglio e olio

Olivenöl, Chili, Knoblauch, Glattpetersilie

Tagliatelle

Foie-gras-Sauce, Trüffelscheiben

kleine Portion 2.50.- günstiger

FLEISCH UND FISCH

Nelson's Empfehlung

Güggeli ☒

Elsässer Mistkratzerli, Pommes frites, Rosmarin
(15 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse, Pommes frites,

Rindsfilet

Sauce bordelaise, Vitelotte-Püree, saisonales Gemüse

Rinds-Tagliata

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern der Provence,
Rucola, confierte Tomaten, Parmesan-Späne

Falsche Schnecken

Gebratene Rindsfiletwürfel gratiniert mit Kräuterbutter,
Pommes frites

12 Stück

Köstlichkeiten vom Grill

Rindsfilet

Entrecôte

Kalbskotelett

Lammkotelett

Jakobsmuschel-Spiess

St. Petersfisch-Filet

Hummer (ca. 400g)

Wählen Sie eine Köstlichkeit vom Grill, eine Beilage und
eine Sauce.

Beilagen

Pommes frites

Gegrilltes Gemüse

Neue Bratkartoffeln

Tagliatelle

Gartenfrischer Blattsalat

zusätzliche Beilage

Saucen

Kräuterbutter

Chimichurri

Salsa Verde

Sauce Béarnaise

zusätzliche Sauce

SWEET DELIGHT

Eiskaffee «La Gloria» ☕

Vanilleglacé, Kaffeeglacé, Rahm

kleine Portion
mit Kirsch

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse
Überraschung

Romanoff Waffel

Vanilleglacé, Schokoladensauce

Pistazien-Profiteroles

Bananenglacé

Sorbet mit Likör

Zitrone, Himbeere oder Birne, Likör

Süsse Verführung

Früchtekuchen

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

Hausgemachte Glacé und Sorbets

Vanille, Schokolade, Kaffee, Banane - Caramel au
beurre salé

Zitrone, Mango, Himbeere, Birne

Rahm

Warmer Münster-Käse im Brickteig Elsässer

Honig, Feigen-Kreuzkümmel-Chutney

Fleisch Deklaration

Geflügel	Frankreich
Rind	Irland Frankreich England
Kalb	Frankreich Niederlande
Schwein	Frankreich
Innereien	Frankreich Deutschland
Wild	Österreich Deutschland
Lamm	Neuseeland Frankreich

Fisch Deklaration

Oktopus	Frankreich
St. Pierre	China
Seezunge	Senegal
Crevetten	Vietnam

Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mittel versetzt sein.

Allergene

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Symbole

Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch 

Zahlung

Unser Service ist cashless. Sie zahlen bequem mit Karte oder via Mobile Wallet.



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

