



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-Menü und lassen Sie sich von verführerischen Kreationen verzaubern.

Vorspeisen

Weisse Rettichrose

Jakobsmuscheln, Trüffel, Espelette-Pfeffer, Seeigelsaft

Gebratene Entenleber

Pfifferlinge, Feigenkompott, Portweinsauce

Hauptspeisen

Geräuchertes Hirschfilet

Grand-Veneur-Sauce, Rotkohl, Knödel, Rosenkohl,
Waldpilze, Wacholderbeeren

Zanderfilet gratiniert in Brezelkruste

Noilly-Prat-Sauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln

Dessert

Crème brûlée

Zwetschgen in Rotwein, Tonkabohnen, Zimtglacé

Warmer Münster-Käse im Brickteig

Elsässer Honig, Feigensenf, Kümmel

2-Gang-Menü

3-Gang-Menü

ZUM START

Bruschetta «Italiana» 🌿 🥄

Knusprige Brottranchen, Tomatenwürfel,
frische Kräuter, Knoblauch

Pinsa alla Romana 🌿

Tomatensauce, Rahm, Zucchini, Paprikaschoten,
Mozzarella, getrocknete Tomaten, Rucola

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

Weisse Rettichrose 🥄

Jakobsmuscheln, Trüffel, Espelette-Pfeffer, Seeigelsaft

Gebratene Entenleber 🥄 🥄

Pfifferlinge, Feigenkompott, Portweinsauce

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, Mozzarella, Feigensenf

SUPPEN UND SALATE

Tomatenvelouté

Basilikum-Mousse

Hokkaïdo Kürbissuppe

Marron-Stücke

Jakobsmuschelspiess

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

Nüsslisalat

Gekochtes Ei, Speck, Croûtons

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

Unser Geheimtipp

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Spaghetti aglio e olio

Olivenöl, Chili, Knoblauch, Glattpetersilie

Spätzle-Risotto

Steinpilze, geröstete Haselnüsse

kleine Portion günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli ✂

Elsässer Mistkratzerli, Pommes frites, Kräuterbutter
(15 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse, Pommes frites

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Mittelstück von Rindsfilet, Gemüse, Kartoffelgratin,
Sauce Béarnaise oder Sauce Choron
serviert in zwei Service

Rindsfilet ✂

Trüffelsauce, saisonales Gemüse, Kartoffeln nach
Grossmutter Art

Gebratene Entenleber

Alexandre's Empfehlung

Geräuchertes Hirschfilet

Grand-Veneur-Sauce, Rotkohl, Knödel, Rosenkohl,
Waldpilze, Wacholderbeeren

Zanderfilet gratiniert in Brezelkruste

Noilly-Prat-Sauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln

Wolfsbarsch in Salzkruste (ab 2 Personen)

Beurre-Blanc-Sauce, Lauchsahne Gemüse,
Salzkartoffeln
serviert in zwei Service

Nur auf Vorbestellung erhältlich

SWEET DELIGHT

Eiskaffee «La Gloria» ☒

Vanille-Glacé, Kaffee-Glacé, Rahm

kleine Portion
mit Kirsch

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse
Überraschung

Süsse Verführung

Crème brûlée

Zwetschgen in Rotwein, Tonkabohnen, Zimtglacé

Mango-Variation

Mousse au chocolat au lait, Mango-Creme,
Mango-Sorbet

Sorbet mit Likör ☒

Zitrone, Himbeere oder Birne, 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 Deklaration

Geflügel	Frankreich
Rind	Irland Frankreich Spanien
Kalb	Frankreich Holland
Schwein	Frankreich
Stopfleber	Frankreich
Hirsch	Spanien

Fisch Deklaration

Seeigel	Island
Zander	Estland Schweden
Jakobsmuschel	Schottland
Wolfsbarsch	Frankreich

Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mittel versetzt sein.

Allergene

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Symbole

Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch 

