

La Carte Signature

Chers membres, chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous présentons notre **nouvelle carte 2025**. Imaginée par notre nouveau Chef de cuisine, Hugo C. et son équipe, elle met plus que jamais à l'honneur **la fraîcheur et la qualité** des produits.

Lors des horaires de service laissez vous tenter par **"La Carte Signature" (12h-14h & 18h-21h)**, une sélection de mets raffinés qui évolue chaque mois. À tout moment de la journée, retrouvez également **"Les Classiques" (11h-21h)**, parfaits pour combler toutes les envies. Dès le matin, profitez de notre carte **"Early-bird" (9h-11h)**, et pour plus de gourmandise, laissez-vous surprendre par nos **menus du jour**, nos **suggestions à l'ardoise**, ainsi que la **vitrine** proposant des verrines sucrées, tartes du jour et sandwich à emporter.

Nous espérons de tout cœur que ces nouveautés sauront vous séduire. Toutefois, si vous avez une envie particulière, n'hésitez pas à nous en faire part : nous restons à votre écoute et toujours prêts à nous adapter à vos souhaits.

Excellente saison de golf 2025 à tous !

Liebe Mitglieder, liebe Gäste,

es ist uns eine Freude, Ihnen **unsere neue Speisekarte 2025** vorzustellen. Sie wurde von unserem neuen Küchenchef Hugo C. und seinem Team entworfen und stellt die **Frische und Qualität** der Produkte mehr denn je in den Mittelpunkt.

Während der Öffnungszeiten können Sie sich von unserer **"Carte Signature" (12-14 & 18-21 Uhr)** verführen lassen – einer raffinierten Auswahl, die sich im Rhythmus der Jahreszeiten und der Inspirationen des Küchenchefs weiterentwickelt und etwa jeden Monat wechselt.

Probieren Sie zu jeder Tageszeit unsere **"Klassiker" (11–21 Uhr)**, die typisch für den Golfplatz sind und für jeden Geschmack das Richtige bieten.

Schon am Morgen erwartet Sie unsere **"Early-bird"-Karte (9–11 Uhr)**, perfekt für den idealen Start in den Tag.

Für noch mehr Gaumenfreuden und Abwechslung bieten wir Ihnen auch Tagesmenüs auf der Schiefertafel, eine Auswahl an Sandwiches zum Mitnehmen sowie süsse Verrines und Tageskuchen aus unserer Vitrine.

Wir hoffen von ganzem Herzen, dass diese Neuheiten Sie begeistern werden. Haben Sie einen besonderen Wunsch? Dann lassen Sie es uns wissen – wir hören gerne zu und passen uns Ihren Wünschen an.

Eine wunderbare Golfsaison 2025 für Sie alle!

ENTRÉES

Saumon Gravlax Betterave Pomme verte & crème légère aneth/raifort	22€
<i>Gavlax vom Lachs mit Roter Bete Grüner Apfel & leichte Dill-Meerrettich-Crème</i>	
Œuf coulant & croquant Champignons & émulsion au curry jaune	16€
<i>Fliessendes & krokantes Ei Pilze & gelbe Curry-Emulsion</i>	
Thon Albacore façon Tataki Avocat, sésame & mousse wasabi	26€
<i>Gelbflossen-Thunfisch nach Tataki-Art Avocado, Sesam & Wasabi-Mousse</i>	

PLATS

Filet mignon de Veau croustillant aux herbes Purée de patates douces au gingembre & petits légumes	34€
<i>Knuspriges Filet Mignon vom Kalb mit Kräutern Süsskartoffelpüree mit Ingwer & kleinem Gemüseallerlei</i>	
Saint-Jacques rôties Fregola sarda, crémeux de petits pois & huile d'estragon	35€
<i>Gebratene Jakobsmuscheln Fregola Sarda, Erbsencrème & Estragonöl</i>	
Gnocchis de patate douce Carottes & beurre noisette à la sauge	22€
<i>Süsskartoffel-Gnocchi Karotten & Nussbutter mit Salbei</i>	

DESSERTS

Le chocolat Ganache chocolat/tonka, mousse chocolat, glace chocolat & crumble chocolat	16€
<i>Schokolade Schokoladen-Tonka-Ganache, Schokoladenmousse, Schokoladeneis & Schokoladen-Crumble</i>	
La brioche Brioche perdue, caramel beurre salé, chouchou & glace vanille	12€
<i>Brioche Armer Ritter, Karamell mit gesalzener Butter, Chouchou & Vanilleeis</i>	
La poire pochée Thé Earl Grey, sablé sarrasin, crème montée mascarpone/vanille & agrumes	14€
<i>Pochierte Birne Earl-Grey-Tee, Buchweizen-Sablé, Mascarpone-Vanille-Crème & Zitrusfrüchte</i>	

**La plupart de nos plats peuvent être adaptés à vos intolérances (gluten, lactose, etc.).
N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute demande spécifique.**

*Die meisten unserer Gerichte können auf Unverträglichkeiten (Gluten, Laktose etc.) angepasst werden.
Sprechen Sie unser Team bei speziellen Wünschen gerne an.*

Prix nets, service compris
Preise in EUR, inklusive Service



Les Classiques du Club...



⇒ Duo de fromages de chez Maître Antony 14€
Käseduett von Maître Antony

⇒ Salade verte 7€
Grüner Salat

⇒ Salade mêlée 12€
Crudités du moment
Gemischter Salat
Rohkost der Saison

Sauces salade maison : French ou Italienne
Hausgemachte Salatsaucen: French oder Italienisch

⇒ Salade César 19€
Caesar-Salat

⇒ Assiette de Saumon fumé 21€
Crème citron/raifort/aneth & toast
Räucherlachs-Teller
Zitronen-Meerrettich-Dill-Crème & Toast

⇒ Terrine de Foie Gras de Canard Français Maison 29€
Chutney de saison & brioche toastée
Hausgemachte Terrine von französischer Entenleber
Saison-Chutney & getoastete Brioche

⇒ Quiche Lorraine 14€
Tarte aux lardons & oignons, salade mêlée
Speck-Zwiebelwähe & gemischter Salat

⇒ Tarte flambée 12€
Flammkuchen

⇒ Le Croque 15€
Pain de campagne, jambon aux herbes & comté AOP
Croque Monsieur
Bauernbrot, Kräuterschinken & Comté AOP

Option Croque Madame 3€
Option mit Spiegelei

⇒ Spaghetti ou Penne 17€ **Arrabiatta, Pesto ou Bolognese**
Pâtes sans gluten : 20 min. d'attente
Glutenfreie Pasta: ca. 20 Min. Wartezeit

Le Burger 24€
Steak haché, raclette, oignons rouges, salade & sauce du chef
Der Burger
Hacksteak, Raclette, rote Zwiebeln, Salat & Sauce des Küchenchefs

- ⇒ Préparation rapide
- ⇒ Contient du gluten
- ⇒ Contient du lactose

Prix nets, service compris
Preise in EUR, inklusive Service



Emincé de Veau à la zurichoise 30€
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Schnitzel de Veau 31€
Citron & confiture d'airelles
Wienerschnitzel
Zitrone & Preiselbeer-Konfitüre

Tournedos de Bœuf 39€
Jus corsé au Porto ou beurre Café de Paris
Rindfilet-Tournedos
Kräftiger Portweinjus oder Café de Paris-Butter

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et une garniture au choix.
Alle unsere Gerichte werden mit Gemüse der Saison und einer Beilage nach Wahl serviert.

LES GARNITURES

⇒ Riz pilaf amandes
Pilaw-Reis mit Mandeln

Röstis
Rösti

⇒ Frites
Pommes frites

⇒ Spaetzlés
Spätzli

Toute garniture supplémentaire entrainera un supplément de 6€.
Für jede weitere Beilage wird ein Aufpreis von 6 € berechnet.

LA VITRINE

⇒ Tarte du Jour 9€
Tageskuchen

⇒ Verrines du Jour 6€
Tagesverrine

⇒ Glaces & Sorbets
Crème Glacée "Angelo" : Café, Stracciatella, Spéculos, Rhum-Raisin, Pistache 1 b 3,80€
Sorbet "Angelo" : Citron, Mangue, Passion, Framboise 2 b 7€
3 b 9€
Eisceme "Angelo" : Kaffee, Straccatella, Spekulatius, Rum-Rosine, Pistazie + 1€ supp chantilly für Schlagrahm
Sorbet "Angelo" : Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere

La plupart de nos plats peuvent être adaptés à vos intolérances (gluten, lactose, etc.).
N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute demande spécifique.
Die meisten unserer Gerichte können auf Unverträglichkeiten (Gluten, Laktose etc.) angepasst werden.
Sprechen Sie unser Team bei speziellen Wünschen gerne an.

- ⇒ Schnell zubereitet
- ⇒ Enthält Gluten
- ⇒ Enthält Laktose

Prix nets, service compris
Preise in EUR, inklusive Service

