

À partager... ou pas !

En revenant du parcours, quoi de meilleur pour accompagner son verre en bonne compagnie ?

Nos Planchettes

Les Charcuteries de nos Régions

CHF 27.-

Viande séchée de la boucherie de Genolier et jambon cru des Grisons IGP, lard aux herbes du Valais IGP

La Mixte

CHF 27.-

Nos charcuteries avec un assortiment de fromages de la laiterie de Gimel

Nos Flammenküche

La Traditionnelle

CHF 17.-

Avec lardons croustillants, oignons et crème fraîche

La Végétarienne

CHF 17.-

Avec fromage, tomate et peperoncini

Nos Salades

Pour un repas sain et léger. Avant ou après le parcours !

La 'Chèvre Chaud,

Un chèvre fondant sur un lit de salade fraîche, avec miel et noix. Avec sa vinaigrette maison

CHF 23.-

La 'César,

Laitue romaine, fines tranches de poulet suisse, œuf, croûtons maison, copeaux de parmesan. Avec sa sauce César

CHF 24.-

Bella Italia !

Les pâtes et le golf, une vraie histoire d'amour !

Orecchiette alla Genovese

Un plat signature, avec son pesto maison qui fleure bon l'Italie

CHF 22.-

Gnocchi al Ragù

Avec notre sauce bolognaise maison

CHF 23.-

Penne all'Arrabbiata

Avec notre sauce tomate pimentée et goûteuse

CHF 21.-

Nos Suggestions du Moment

Des salades, des pâtes ou des plats mijotés avec des produits frais, selon l'inspiration de notre Chef.

Consultez notre ardoise et régalez-vous !

Nos Classiques 'Tee-Off,

Pour vous faire plaisir avec des plats sains, cuisinés par notre chef avec des produits de qualité

Entrecôte parisienne, beurre café de Paris maison CHF 30.-
Servie avec grenailles rôties et légumes frais du moment

Saucisse de Saint-Gall IGP CHF 25.-
Parce que nous sommes suisses ! Servie avec röstis, salade et moutarde THOMY®. What else?

Le 'Cheese, du Chef CHF 27.-
Hamburger 100% pur bœuf suisse, pain de la boulangerie Stalder à Aubonne, cheddar fondant, bacon croustillant, salade, tomate, oignons caramélisés, cornichons et notre sauce Tee-Off. Servi avec frites ou salade

Le 'Club Tee-Off, CHF 25.-
Un incontournable, avec poulet 100% suisse, bacon, œuf, salade, tomate et sauce tartare maison.
Servi avec frites ou salade

Le Roastbeef CHF 27.-
Une tradition ! 100% pur bœuf suisse, cuisson basse température, sauce tartare maison.
Servi avec frites ou salade

La Fondue Moitié-Moitié CHF 27.-
Mélange artisanal de la Fromagerie de Gimel
Avec supplément pommes de terre + CHF 4.-

Envie de Douceur ?

Pour finir sa journée en douceur, et pourquoi pas avant de repartir pour quelques trous ?

Le Moelleux au Chocolat

Fait maison, fondant à souhait
Avec sa glace vanille artisanale

CHF 10.-

+ CHF 4.-

La Tarte du Jour

Faite maison, avec des fruits de nos régions

CHF 7.-

Nos Glaces Artisanales

De chez Loom, à Lausanne

CHF 6.-