

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Vorspeisen

Entrées

Salatbuffet
Buffet de salade
14.00

✿ Falafel aus Kichererbsen mit Salatbukett
Joghurt Sauce
Falafels aux pois chiches avec bouquet de salade
Sauce au yaourt
15.00

Bündnerfleisch, Rohschinken,
Berg- und Hobelkäse von der Alp Isenau
Viande des Grisons, jambon cru,
fromage d'alpage et rebibe d'Isenau
29.00

♥ Im Golfhotel geräucherter, Schottischer Lachs
Toast, Meerrettichschaum und Dill-Senfsauce
Saumon d'Ecosse fumé maison,
toast, mousse au raifort et
sauce à l'aneth et moutarde
32.00

Tataki vom Rind
mit Wasabi Mayonnaise und Algen
Tataki de bœuf avec mayonnaise au wasabi et
algues
29.00



Suppen

Potages

✿ Pastinaken Cremesuppe
Crème de panais
14.00

☞ Gemüsebouillon mit Pilzen, Spinat und Schweizer
Yumetofu aus Winterthur
Bouillon de légumes aux champignons,
Épinards et Yumetofu de Winterthur
14.00

☞ Gennaro's Minestrone
Minestrone de Gennaro
14.00

«Turbach» Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit
Steinpilzen, Rösti und Marktgemüse
Emincé de veau à la crème «Turbach» aux bolets
Rösti et légumes du marché
44.00

Wienerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
Escalope de veau viennoise
pommes de terre sautées et légumes du marché
46.00

♥ Schweinsbratwurst von
Markus Sprenger persönlich hergestellt
Zwiebelsauce und Pommes Frites oder Rösti
Saucisse de porc rôtie
fabriquée par Markus Sprenger
Sauce aux oignons et pommes frites ou rösti
26.00

GOLFHOTEL Hamburger mit Pommes Frites
Hamburger „GOLFHOTEL“ Pommes frites
26.00

Schweizer Zanderfilet an Buttersauce
Safranrisotto und Spinat
Filet de sandre suisse à la sauce au beurre
Risotto au safran et épinards
44.00

Gebratener Schottischer Lachs an Petersiliensauce
Kartoffel Gnocchi und Pastinaken Püree
Saumon d'Ecosse rôti à la sauce au persil
Gnocchi de pommes de terre
Purée de panais
39.00



Swiss Gourmet «Grand Cru»

Unsere Halbpensionsgäste können das «Swiss
Prime Meat Grand Cru» mit Beilagen Ihrer Wahl,
gegen einen Aufpreis von **CHF 25.00** bestellen.
Nos clients en formule demi-pension peuvent
choisir la viande Suisse Gourmet Bœuf «Grand
Cru» avec accompagnements à votre choix
moyennant un supplément de **CHF 25.00**

Rindsfilet / Filet de bœuf
29.00 pro 100 gr.

Rinds Entrecôte / Entrecôte de bœuf
23.00 pro 100 gr.

Kalbskotelette / Côte de veau
23.00 pro 100 gr.

Lammkotelette / Côtelette d'agneau
22.00 pro 100 gr.

Beilagen / Garnitures
Pro Beilage / par garniture
7.00

Risotto, Kartoffelgratin, Rösti, Pommes Frites,
Gemüse
Risotto, gratin de pomme de terre, rösti,
pommes frites, légumes

Bearnaise-, Pfeffersauce oder Kräuterbutter
Sauce béarnaise, poivre ou beurre aux herbes

Herkunft der Zutaten

Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz
Lammfleisch aus Schottland & Wild aus Österreich
Tofu aus der Schweiz

♥ Signature Dish Golfhotel

✿ Vegetarisch

☞ Vegetarisch & Vegan

Den Nahrungsmittelabfällen schenken wir grösste Aufmerksamkeit und
servieren bewusst nicht zu grosse Portionen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen
gerne einen Nachservice ohne Zuschlag an.
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer



Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane

✿ Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

✿ Risotto vom Bleu de la Gruyère
und Radicchio Rosso di Treviso
Risotto au Bleu de la Gruyère
et Radicchio Rosso di Treviso
27.00

✿ Quinoa-Burger mit Avocado, Mango Sauce
und Pommes Frites aus Süsskartoffeln
Burger au quinoa avec avocat, sauce à la
mangue et pommes de terre douces frites
24.00

☞ Vegane Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig
Ravioli végan aux cèpes en pâte d'épeautre
27.00

☞ Mango-Kokos Curry
mit Yumetofu aus Winterthur und Reis
Curry à la mangue et coco
avec Yumetofu de Winterthur et riz
27.00



Desserts

Desserts

Mandarinen Tartelette mit Erdnussauce
Tartelette aux mandarines et sauce au
cacahuètes
14.00

Parfait von der Vanille
mit Sabayon und roten Früchten
Parfait à la vanille au sabayon et fruits rouges
14.00

Meringue Bärengaben
Meringue Bärengaben
13.00

Schokoladenmousse mit Toblerone
Mousse au chocolat au Toblerone
14.00

♥ Eiskaffee «Golfhotel»
Café glacé „GOLFHOTEL“
12.00

♥ Die Sphäre von Schokolade
mit Vanille Crumble, Vanilleglace,
salziger Karamellcreme und heissem Apfelsaft
La sphère au chocolat
avec crumble à la vanille, glace à la vanille,
crème au caramel salé et jus de pomme chaud
17.00



Glace & Sorbets

Glaces & sorbets

Vanille, Schokolade, Karamell, Mokka, Erdbeere,
Doppelrahm-Meringue, Cheesecake-
Heidelbeeren, Himbeere, Zwetschghe, Zitrone,
Mango, Passionsfrucht
Vanille, chocolat, Crème double-Meringue,
Cheesecake-myrtilles, caramel,
café, fraise, framboise,
quetsche, citron,
mangue, fruit de la Passion
Pro Kugel / par boule **4.00**
Mit Rahm / Chantilly **2.20**

