

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Vorspeisen

Entrées

Gemischter Salat
Salade mêlée
14.00

Gemüse Carpaccio mit Burrata
Carpaccio de légumes à la burrata
25.00

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

Carpaccio vom Gambero Rosso aus der Adria
Campari Gelee, Himbeeren und Zitronenperlen
Carpaccio de Gambero Rosso Adriatique
Gelée de campari, framboises et perles de citron
29.00



Suppen

Potages

Steinpilz Cremesuppe
Crème aux cèpes
14.00

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

Kürbis-Kokos-Curry Cremesuppe
Velouté de potiron, noix de coco et curry
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

Hirschpfeffer mit Rotkraut
Maroni und hausgemachten Spätzli
Civet de cerf avec chou rouge
Châtaignes et spätzli maison
44.00

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
Artischockenrisotto
Filet de sandre suisse à la sauce au beurre
Risotto d'artichauts
44.00

Gebratener Schottischer Lachs an Buttersauce
Kartoffel Gnocchi mit Erbsen Püree und Pfifferlingen
Saumon d'Ecosse rôti à la sauce au beurre blanc
Gnocchi de pommes de terre
Purée aux petits pois et chanterelles
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 au 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

Dienstag, 23. September 2025

Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane

Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

Artischockenrisotto mit
Koriander-Minz-Pesto
Risotto d'artichauts
avec pesto de coriandre et menthe
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

Zitronen-Thymian Ravioli mit Kresse Sauce
Ravioli au citron et au thym
avec sauce au cresson
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

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues
Vermicelles à la glace vanille et meringues
14.00

Parfait von der Vanille mit marinierten Erdbeeren
Parfait à la vanille et fraises marinées
14.00

Meringue Bärengraben
Meringue Bärengraben
13.00

Schokoladenmousse mit Toblerone
Mousse au chocolat au Toblerone
14.00

Eiskaffee «Golfhotel»
Café glacé „GOLFHOTEL“
12.00

Die Sphäre von Schokolade
mit marinierten Trauben, Traubensorbet,
Ziegenkäsecreme und heissem Zitronen-
Kardamom-Saft
La sphère au chocolat
raisins marinés, sorbet au raisin, crème de fromage
de chèvre
et jus au citron et à la cardamome chaud
17.00



Glace & Sorbets

Glaces & sorbets

Vanille, Schokolade, Karamell, Mokka, Erdbeere,
Doppelrahm-Meringue, Cheesecake-
Heidelbeeren, Himbeere, Zwetschge, 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



Scherenschnitt von: Regina Martin

