

## Vorspeisen / Entrées

Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl  
*Salade mêlée et sauce à choix*  
**13.00**

♥  Heidi Salat mit Blattsalaten, Fetakäse, Mozzarella, Buchweizen und Kirschentomaten  
*Salade „Heidi“ Feuilles de salade, mozzarella, fromage feta, sarrasin et tomates cerise*  
**19.00**

 Niedergegartes Ei auf Blumenkohl-Trüffel Püree und Pilzen  
*Œuf cuit à la basse température Purée de chou-fleur aux truffes et champignons*  
**14.00**

Tataki vom Rind mit Mandarinengelee und Wakame Salat  
*Tataki de bœuf à la gelée de mandarine et salade wakamé*  
**33.00**

Bündnerfleisch, Rohschinken, Berg- und Hobelkäse von der Alp Isenau  
*Viande des Grisons, jambon cru, fromage d'alpage et rebibe d'Isenau*  
**27.00**

♥ 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*  
**29.00**

Schweizer Spargeln aus Saillon mit Rohschinken umwickelt mit Jakobsmuscheln und Orangensauce  
*Asperges Suisse de Saillon enrobées de jambon cru Coquille St. Jacques et sauce à l'orange*  
**34.00**



## Suppen / Potages

 Bärlauch Süppchen  
*Velouté à l'ail des ourses*  
**14.00**

Französische, gratinierte Zwiebelsuppe mit Brotchips  
*Soupe à l'oignon gratinée et chip de pain*  
**14.00**

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

## Fisch und Fleisch

### Poisson et Viande

Turbach-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Steinpilzen und Pflüml, Rösti und Marktgemüse  
*Emincé de veau à la Turbach aux bolets, prune, rösti et légumes du marché*  
**44.00**

Wienerschnitzel mit Speckkartoffeln und Gurken-Dill Salat  
*Escalope de veau viennoise aux pommes de terre au lard et salade aux concombres à l'aneth*  
**43.00**

♥ 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*  
**25.00**

GOLFHOTEL Hamburger mit Pommes Frites  
*Hamburger „GOLFHOTEL“ Pommes frites*  
**25.00**

Schweizer Zanderfilet an Safransauce Kartoffelpüree und Spargel  
*Filet de sandre Suisse et sauce au safran Purée de pommes de terre et asperges*  
**43.00**

Gebratener Schottischer Lachs mit Buttersauce mit Spinat, Champignons und Kartoffelgnocchi  
*Saumon d'Ecosse rôti à la sauce au beurre blanc Avec épinards, champignons et gnocchi de pommes de terre*  
**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 Polen und Spanien  
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

**Donnerstag Mittag, 21. März 2024**

## Vegetarische und vegane Gerichte

### Plats végétariens et véganes

 Spaghetti Dolce Vita  
*Spaghetti Dolce Vita*  
**27.00**

 Risotto mit Artischocken  
*Risotto aux artichauts*  
**26.00**

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*  
**23.00**

☞ Vegane Gemüse Ravioli im Safranteig  
*Ravioli aux légumes en pâte de safran végan*  
**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

Orangencreme im Crêpe Suzette Mantel mit knusprigem Blätterteig  
*Crème à l'orange en manteau de Crêpe Suzette et croustillant de Pâte feuilletée*  
**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, Creme vom grünen Apfel,  
♥ Zitronen Crumble, Vanilleeis und heisse und gewürzte Apfelsauce  
*La sphère au chocolat, crème de pomme verte, crumble au citron, glace vanille et sauce chaude de pomme épicée*  
**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 **1.80**

