

Fisch und Fleisch *Poisson et Viande*

«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 Mönchsbarth
*Filet de sandre suisse à la sauce au beurre
Risotto au safran et barbe des moines*
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 & vegane Gerichte

Plats végétarien et végane

✿ Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

✿ Risotto vom Bärlauch aus Ohringen
Risotto à l'ail sauvage de Ohringen
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 Gemüse Ravioli im Safranteig
und Bärlauch
*Ravioli aux légumes
en pâte de safran végétan et l'ail sauvage*
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 Erdnusssauce
*Tartelette aux mandarines et sauce au
cacahuètes*
14.00

Parfait von der Vanille
Blutorangenfilets
Parfait à la vanille et filets de l'orange sanguine
14.00

Meringue Bärengaben
Meringue Bärengaben
13.00

Schokoladenmousse mit Toblerone
Mousse au chocolat au Toblerone
14.00

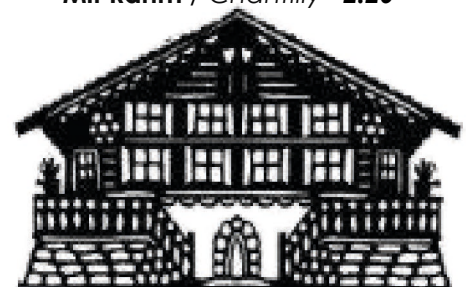
♥ Eiskaffee «Golfhotel»
Café glacé „GOLFHOTEL“
12.00

♥ 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*



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

Vorspeisen *Entrées*

Gemischter Salat
Salade mêlée
14.00

✿ Falafel aus Kichererbsen mit Salatbukett
Joghurt Sauce
*Falafels aux pois chiches avec bouquet de salade
Sauce au yaourt*
18.00

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

