

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

Rehschnitzel mit Wildsauce
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl
*Escalope de chevreuil à la sauce Grand Veneur
Spätzli maison, choux rouge et choux de Bruxelles*
46.00

Hausgemachter Rehpfeffer
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkohl
*Civet de chevreuil fait maison, Spätzli au beurre
Choux de Bruxelles et choux rouge*
42.00

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 Zitronengrassauce
Kartoffelchips, gegrillter Lauch und Spinatpüree
*Filet de sandre suisse à la sauce citronnelle
Chips de patates, poireau grillé et purée d'épinards*
44.00

Norwegischer Lachs an Yuzu Sauce
Sepia-Nudeln, Randenhumus und sautierter Brokkoli
*Saumon norvégien sauce au Yuzu
Nouilles à l'encre de seiche
Houmous de betterave et brocoli sauté*
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.

Kalbiskotelette / 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

Vegetarisch & vegan *Végétarien et végétane*

✿ Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

Risotto vom gebratenen Hokkaido Kürbis mit Ricotta
✿ Risotto à la courge Hokkaido rôti à la ricotta
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 Gyoza
☛ Kürbisschaum und Yakitori Sauce
Gyoza végétaliens aux légumes
Mousseline de courge et Sauce Yakitori
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*

Heidelbeeren-Vanille-Cassis Ofenküchlein
Pâte à Choux aux myrtilles-vanille-cassis
14.00

Limonen-Yuzu Mousse mit Yuzu Creme und Zitronen-
Basilikum Sorbet
Mousse au citron vert et Yuzu avec crème de Yuzu
et sorbet au citron et basilic
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 Tonkabohnen gebratene Birne
65% Schokoladencreme, Mandeleis, kandierte Birne
und heisse Schokoladensauce
☛ La sphère au chocolat
Poire rôtie à la fève Tonka, crémeux au chocolat 65%,
glace aux amandes, confit de poire
et sauce chaud au chocolat
17.00



Glace & Sorbets *Glaces & sorbets*

Vanille, Schokolade, Caramel, Mokka, Erdbeere,
Doppelrahm-Meringue, Cheesecake-
Heidelbeeren, Himbeere, Zwetschge, Zitronen,
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
Rahm / Chantilly 2.20



Vorspeisen *Entrées*

Gemischter Salat
Salade mêlée
14.00

✿ Geräucherte Entenbrust
Salat vom gebratenen Kürbis mit Feta und Feigen
Suprême de canard fumé
Salade de potiron rôti et feta et figues
19.00

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 norwegischer Lachs
Toast, Meerrettichschaum und Dill-Senfsauce
Saumon de la Norvège fumé maison,
toast, mousse au raifort et
sauce à l'aneth et moutarde
32.00

✿ Randen und grüner Apfel Tatar mit Creme Fraiche
Tartare de betterave et pomme verte
à la crème fraîche
17.00

✿ Kleine Steinpilzschritte mit Salatbukett
Petite croûte aux bolets et bouquet de salades
17.00



Suppen *Potages*

Sämige Kartoffelsuppe mit sautierten Steinpilzen
✿ Velouté Parmentier aux bolets sautés
14.00

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



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