

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

Mojito Gelee, Orangenfilets,
grüner Apfel und Himbeeren

Carpaccio de Gambero Rosso Adriatique

Gelée de mojito, filets d'oranges,
pomme verte et framboises

29.00



Suppen

Potages



Spargelcremesuppe
Crème aux asperges

14.00

Gemüsebouillon mit Pilzen,
Spinat und Schweizer
Yumetofu aus Winterthur



Bouillon de légumes aux champignons,
Épinards et Yumetofu de Winterthur

14.00



Erbsen-Minz-Kokos Suppe
Soupe aux petits pois, à la menthe
et à la noix de coco

14.00

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Turbach-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit
Steinpilzen und Pflümli, Rösti und Marktgemüse
Emincé de veau à la Turbach aux bolets,
prune, 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
Spargel Risotto und konfierte Kirschtomaten
Filet de sandre suisse à la sauce au beurre
Risotto aux asperges et tomates cerises confites

44.00

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

Dienstag, 20. Mai 2025

Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane



Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita

27.00



Spargelrisotto
Risotto aux asperges

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

Frühlingstraum

Vanillemousse mit Erdbeeren, Erdbeerensauce,
Rhabarber und Rhabarbergelee

Rêve printanier

Mousse à la vanille avec des fraises, sauce aux
fraises, rhubarbe et gelée de rhubarbe

14.00

Haselnuss Parfait mit Trüffel-Vanille Creme

Parfait aux noisettes et
crème à la truffe et à la vanille

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
Birken, Vanillecreme und Birnensorbet mit Jus von
heisser Zitronenmelisse



La sphère au chocolat
Poires, crème vanille et sorbet poire avec jus de
mélisse citronnée chaude

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

