

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 Estragon Sauce
Kartoffelperlen und Fenchelsalat
*Filet de sandre suisse à la sauce à l'estragon
Perles de pommes de terre et salade de fenouil*
44.00

Gebratener Norwegischer Lachs an Zitronengras
Sauce Ratatouille
Tomaten-Basilikum-Kartoffelgnocchi
*Saumon norvégien poêlé à la sauce à la citronnelle
Ratatouille
Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au
basilic*
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

Vegetarisch & vegan *Végétarien et végane*

✿ Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

☛ Randen Risotto mit Ziegenkäse und Nüssen
☛ Risotto à la betterave rouge
au fromage de chèvre et aux noix
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 und Koriandersauce
☛ Gyoza végétaliens aux légumes
Sauce à la coriandre
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*

Knusprige Aprikosen und Pistazien Ofenküchlein
Pâte à Choux aux abricots et à la pistache
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
Frische Pfirsich, Pfirsichpüree, Pfirsichmousse,
♥ Vanilleeis und heisser Pfirsichsaft mit Vanille
*La sphère au chocolat
Pêche fraîche, purée de pêche, mousse à la
pêche, glace à la vanille et jus de pêche chaud à
la vanille*
17.00



Glace & Sorbets *Glaces & sorbets*

Vanille, Schokolade, Caramel, 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
Rahm / Chantilly 2.20

