

Tages Empfehlung

Proposition du jour

Caesar Salat mit Poulet und Isenaukäsesplitter
*Salade Caesar au poulet et éclats de fromage
d'alpage Isenau*
24.00

🌸 Erdbeeren Bananen Saft
Jus de fraises et de bananes
6.00

Piccata vom Kalb
Butternudeln und Brokkoli an Tomatensauce
*Piccata de veau
Nouilles au beurre, brocoli et sauce tomate*
41.00

Käsebuffet Golfhotel
Buffet de fromages Golfhotel
19.00



Vorspeisen

Entrées

Salatbuffet
Buffet de salade
14.00

🌸 Randen Carpaccio mit Salat,
Pilzen und Belper Knolle
*Carpaccio de betterave avec salade,
champignons et Boule de Belp*
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

🌸 Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch
Crème de potiron avec lait de coco
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-Geschnetzelttes 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

Rehpfeffer
Butterspätzli, Rosenkohl und Rotkraut
Civet de chevreuil
Spätzli au beurre, choux Bruxelles et chou rouge
41.00

📍 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
Kürbisrisotto
*Filet de sandre Suisse avec sauce au beurre
Risotto au Potiron*
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

Mittwoch, 2. Oktober 2024

Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane

🌸 Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

🌸 Risotto von einheimischem Eierschwamm
Risotto aux chanterelles de la région
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
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

Halbgefrorenes von Feigen und Mandeln
Parfait glacé aux figues et amandes
14.00

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues
Vermicelles à la glace vanille et meringues
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
Brownie, Zwetschgen mit Portwein mariniert,
Vanillecreme, Karamelleis und
heisse Schoggi Sauce
📍 *La sphère au chocolat
Brownie, prunes marinées au Porto, crème à la
vanille, glace caramel et jus au chocolat chaud*
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***

