

Vorspeisen / Entrées

Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl
Salade mêlée et sauce à choix
14.00

♥  Heidi Salat mit Blattsalaten, Fetakäse, Mozzarella, Buchweizen und Kirschentomaten
Salade „Heidi“ Feuilles de salade, mozzarella, fromage feta, sarrasin et tomates cerise
22.00

 Variation von der Tomate mit Burrata Mousse Basilikumblätter und Parmesanchips
Variation de tomate avec mousse de burrata Feuilles de basilic et chips de parmesan
23.00

Tataki vom Rind mit Mandarinengelee und Wakame Salat
Tataki de bœuf à la gelée de mandarine et salade wakamé
33.00

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


Würziges Auberginenpüree mit Kalmare und Tortilla Chips
Purée d'aubergines épicée avec calamars et chips de tortilla
29.00



Suppen / Potages

 Zucchini-cremesuppe mit Zucchini-Blüte
Velouté de courgette et fleur de courgette
14.00

 Gazpacho von der Wassermelone und Erdbeere
Gaspacho de pastèque et de fraise
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-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Steinpilzen und Pflüml, Rösti und Marktgemüse
Emincé de veau à la Turbach aux bolets, prune, rösti et légumes du marché
44.00

Wienschnitzel mit Speckkartoffeln und Gurken-Dill Salat
Escalope de veau viennoise aux pommes de terre au lard et salade aux concombres à l'aneth
43.00

♥ 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 Kräutersauce aus dem Golfhotelgarten
Basilikumkartoffeln und kleine Zucchini
Filet de sandre Suisse et sauce aux herbes du Golfhotel jardin Pommes de terre au basilic et petites courgettes
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 Mittag, 19. Juni 2024

Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane



Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00



Randen Risotto mit Ziegenfrischkäse und Olivenstaub
Risotto de betteraves au fromage frais de chèvre et poudre d'olives
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

Erdbeerencreme mit Rhabarber Gel und Sauerrahmeis
Ganache aux fraises avec gelée à la rhubarbe et glace à la crème fraîche
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, Creme vom grünen Apfel, Zitronen Crumble, Vanilleeis und heisse und gewürzte Apfelsauce
La sphère au chocolat, crème de pomme verte, crumble au citron, glace vanille et sauce chaude de pomme épicée
17.00

Käsebuffet Golfhotel
Buffet de fromages Golfhotel
19.00



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**

