

Tages Empfehlung

Proposition du jour

Wintersalat mit Ziegenkäse und Honig von unserem Feld
Salade d'hiver au fromage de chèvre et miel de nos champs
22.00

Apfel Bananen Saft
Jus de pommes et de bananes
6.00

Maispoularden Brust mit Rosmarinjus Polenta und Stängelkohl
Suprême de poularde de maïs au jus au romarin Polenta et chou
39.00

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-Senf sauce
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

Pastinaken Cremesuppe
Crème de panais
14.00

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

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Brotchips
Potage aux oignons gratiné et chips de pain
14.00

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Turbach-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit Steinpilzen und Pflümlü, 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 Bergamotte Risotto und Fenchel
Filet de sandre suisse à la sauce au beurre Risotto à la bergamote et fenouil
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, 26. Februar 2025

Vegetarische und vegane Gerichte

Plats végétarien et végane

Spaghetti Dolce Vita
Spaghetti Dolce Vita
27.00

Risotto von Jersey Blue Käse und Quittenschnitze
Risotto au fromage bleu de Jersey et quartiers de coings
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

Victoria's Fotzelschnitte mit Himbeersorbet
Pain perdu de Victoria au sorbet framboise
14.00

Haselnuss Parfait mit Trüffel-Vanille Creme
Parfait aux noisettes et crème à la truffe et à la vanille
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, Zimteis und heisse Schoggi Sauce
La sphère au chocolat
Brownie, prunes marinées au Porto, crème à la vanille, glace cannelle et jus au chocolat chaud
17.00



Glacé & 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

