





## Vorspeisen

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> 	mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl	13.50
<b>Bunter, gemischter Salat</b>	Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl	14.00
<b>Nüsslisalat</b>		
<b>Mimosa</b> , mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing 		15.00
<b>Jäger Art</b> , mit frischen Pilzen und Speck an Nussöl-Dressing 		16.50

## Der GOLFRESTAURANT – Klassiker

<b>Beefsteak Tatar</b> „Aarau West“ serviert mit Toast und Butter	70 g	24.50
nach Ihrem Wunsch gewürzt	<i>als Hauptgang</i> 130 g	32.50
<i>mild / mittel / scharf</i>	<i>oder mehr</i> 200 g	42.00
<b>Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel</b> (170g)		
mit Pommes frites oder gemischtem Salat		39.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> (150g) 		
feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti		39.00

## Fleischlos Glücklich

<b>Vegetarischer Herbstteller</b> 	mit Pilzen, Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	29.50
---	---	-------

## Unsere Herbstklassiker

<b>Rehpfeffer</b> „Jäger Art“ (160g)	34.00
<b>Rehmedaillons</b> an Waldpilzrahmsauce (160g)	45.50
<b>Zartes Wildgeschnetzeltes</b> „Stroganoff“ (160g)	35.50
<b>Rosa gebratenes Hirschsteak</b> mit Feigenkruste, an kräftigem Jus (160g)	37.50

**Zu allen Herbstklassiker Hauptgängen servieren wir:**  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

## Fleisch- und Fischherkunft

**Speck** aus der Schweiz

**Kalbfleisch** aus der Schweiz

**Rindfleisch zum Tartar** aus der Schweiz

**Reh- und Hirschfleisch** aus Ungarn    **Rehpfeffer** aus Deutschland

*\*kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein*

## Legende

 vegetarisch

 laktosefrei

 glutenfrei

 vegan

 laktosefrei möglich

 glutenfrei möglich

## Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

*Unser Servicepersonal und unser Küchenchef beraten Sie gerne bei der Menüauswahl.*

