

## Cordon Bleu Hits

**Zu allen Cordon Bleu Gerichten** servieren wir Ihnen wahlweise:

*Pommes Frites und saisonales Gemüse **oder** bunte, gemischte Salate vom Buffet*

**Wählen Sie Ihre Panade**

*Klassisches Paniermehl **oder** Panko-Mehl*

**Der Klassiker** (ca. 300g)

Kalbsschnitzel gefüllt mit Raclette Käse und Schinken

41.50

*Immer wieder gut*

**Florentiner** (ca. 250g)

Pouletbrust gefüllt mit Philadelphia, Schinken und Blattspinat

33.50

*Die leichte Variante, probieren lohnt sich*

**Walliser** (ca. 300 g)

Kalbschnitzel gefüllt mit Raclette Käse, Rohschinken und Dörraprikosen

41.50

*Der Klassiker aus dem Wallis*

**Mexican** (ca. 300 g)

Rindschnitzel gefüllt mit Chorizo, gedünsteten Peperoni, Champignons und Cheddar Käse

39.50

*Die Wärme aus der Küche, direkt auf dem Teller*

**Roma** (ca. 300 g)

Schweinschnitzel gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Coppa.

35.50

*Das Lebensgefühl aus Italien*

**Mediterrano** (ca.180 g)

Auberginenschnitzel gefüllt mit Saint Albray Weichkäse und feinen Kräutern

26.50

*Die Sonne des Südens auf dem Teller*



## Suppen


**Pastinakencremesuppe**    
 mit hausgemachtem Rosmarinöl 14.00

## Vorspeisen

**Bunter Blattsalat „aarau-WEST“**     
 mit Randestreifen und Orangenfilets   
 an Granatapfeldressing 15.50

**Buntes Mango-Avocado Tartar**    
 mit grillierter Riesencrevette 14.50  
 19.00

**Rinds - Tatar** serviert mit Toast und Butter 70 g 24.50  
 nach Ihrem Wunsch gewürzt *als Hauptgang* 130 g 32.50  
 *mild / mittel / scharf* *oder mehr* 200 g 42.00

**Baby Spinat – Risotto**     
 mit geschmorten Cherrytomaten 17.00

**Bunte Salate von unserem Buffet**   
 Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl 16.00

## Die GOLFRESTAURANT – Klassiker

**Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel** (170g) *über 3000 Bestellungen im Jahr 2022*   
 mit Pommes frites *oder* gemischtem Salat vom Buffet 39.50

**Château Briand** *(ab 2 Personen)*   
 Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten   
 mit hausgemachter Sauce Béarnaise   
 serviert in 2 Gängen mit Beilage nach Wahl pro Person 55.50

### Beilagen

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Butternudeln
- Rösti
- Risotto

### Saucen

- Champignonrahmsauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

## Fleischlos glücklich

**Schupfnudel - Pfanne**    
 an Kräuterrahmsauce mit Baby Spinat   
 und geschmorten Cherry Tomaten 24.50

**Baby Spinat – Risotto**     
 mit geschmorten Cherrytomaten 25.00

## Von der Weide

<b>Zartes Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir»</b> (150g) serviert mit Basmatireis und bunten Früchten	32.50
<b>Grilliertes Rindsfilet</b> auf Trüffeljus (160g) serviert mit Baby Spinat - Risotto und Marktgemüse	50.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> (150g)  Zartes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti	39.00
<b>Rindshacktätschli «aarau-WEST»</b> (150g) Feinstes Rindshackfleisch an Pilzrahmsauce serviert mit Teigwaren und Marktgemüse	30.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> mit Kräutern (160g)  in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Kräutern als Beilage knusprige Rösti	37.00

## Aus dem Wasser

<b>Riesencrevetten</b> in Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch gebraten serviert auf Rotwein-Spaghetti und Marktgemüse	39.50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> aus der Fischzucht Räss in Muhen mit Safran- Dillsauce auf Baby Spinat- Risotto und geschmorte Cherry Tomaten	43.50

## Fleisch- und Fischherkunft

**Kalbs- und Pouletfleisch** aus der Schweiz

**Rindsfilet** aus Australien\*

**Rindfleisch zum Tartar und Hacktätschli** aus der Schweiz

**Riesencrevetten** aus Vietnam

**Zanderfilet** aus der Schweiz

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

## Legende

 vegetarisch	 vegan
 laktosefrei	 laktosefrei möglich
 glutenfrei	 glutenfrei möglich

## Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

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