

Getränkeempfehlungen

Frühlingszeit



Weisswein

VERDEJO ECOLÓGICO RUEDA DO, 2021

Diez Siglos de Verdejo, Serrada
Verdejo

10cl	8.60
75cl	53.00

Intensives goldgelb mit grünen Reflexen. Kraftvolle Aromen von frischem Gras, Fenchel und grünem Apfel. Zarte Noten von tropischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen. Ein angenehmer, erfrischender und breiter Gaumen mit einer schön eingebunden Säure. Langanhaltend im Abgang.

Bier

Frühlingsbier

25cl	5.00
------	------

Feldschlösschen Brauerei, Aargau

50cl	7.00
------	------

Der sanfte, frische Geruch mit einem Hauch von Aprikose geht über in einen frischen, milden, süsslichen Geschmack. Die ersten Blumen spriessen und die Sonne strahlt wärmend am blauen Himmel. Trüb, erfrischend und mit einer dezent fruchtigen Note. Mit einer feinen Bittere, abgerundet durch einen erfrischenden Abgang, ist dieses saisonale Lager ein wahrer Trinkgenuss.

Alkoholfrei & hausgemacht

Rhabarber – Eistee

40cl	6.50
------	------



Die Farbe rot, wie die Morgenröte.

In der Nase hat man einen leichten Anflug von Rhabarber sowie ein Hauch von Ingwer.





Im Gaumen schmeckt er leicht nach Schwarztee, die von einer angenehmen Säure begleitet wird.

Gekühlt ist er der perfekte Durstlöscher – nicht nur im Frühling.

Suppen

Bärlauchcrèmesuppe 	Sämige Bärlauchcremesuppe mit Kräuter - Croutons	14.50
Grüne Spargelschaumsuppe 	mit frischen Spargelwürfeln	15.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Radiesli & Kernen  	an Dressing Ihrer Wahl	13.50
Gemischter Salat vom Buffet	Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl	16.00
Golfersalat 	Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen und mit frischen Früchten garniert	17.50 <i>als Hauptgang</i> 27.50
Rinds - Tatar serviert mit Toast und Butter nach Ihrem Wunsch gewürzt <i>mild / mittel / scharf</i>	<i>als Hauptgang oder mehr</i>	70 g 24.50 130 g 32.50 200 g 42.00
Bunter Spargelsalat 	Grüne und weisse Spargeln mit Avocado und Orangen an Erdbeerdressing	17.50

Die GOLFRESTAURANT - Klassiker

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (170g) <i>über 3000 Bestellungen im Jahr 2022</i> mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet	39.50
Château Briand <i>(ab 2 Personen)</i> 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

Pasta

Spaghetti "Bolognese"  		19.50
mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten	kleine Portion	16.00
Tagliatelle an Bärlauchpesto		
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Cherrytomaten und Spargelwürfeln		31.50

Von der Weide

Corden Bleu „aarau-WEST“ (ca. 300 g)		
Kalbschnitzel gefüllt mit Bergkäse und feinstem Schinken serviert mit Pommes Frites und buntes Gemüse		43.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern (160g) 		
in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Kräutern als Beilage knusprige Rösti		37.00
Pouletbrust „South Pacific“ (150g)  		
mit Kokosflocken paniert und Honig auf Currysauce angerichtet garniert mit Früchten und Pilaw-Reis		32.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)		
feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti		39.00
Zartes Kalbsschnitzel „a la Lauren“ (150g)		
auf gemischten Spargeln serviert mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise		43.50
Rindsfiletmedaillon nach Wunsch gebraten (160g)		
auf Schalotten-Confit serviert mit sämigem Spargelrisotto und buntem Gemüse		51.50

Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet aus der Fischzucht Räss in Muhen		
auf gemischten Spargeln serviert mit Pilaw Reis und Sauce Hollandaise		46.50



Fleischlos glücklich

Bunter Spargelsalat 	26.50
Grüne und weisse Spargeln mit Avocado und Orangen an Erdbeerdressing	
Veganes Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 	27.00
Seitangeschnetztes an veganer Sojamilchsauce mit Champignons serviert mit knuspriger Rösti	
Grüne und weisse Spargeln 	35.50
mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise	
-mit Rohschinken	+8.50
-mit gekochten Schinken	+6.50

Fleisch- und Fischherkunft

Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Rindsfilet aus Australien*

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

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.