











Indische Wochen






Indische Vorspeisen

Kokos-Mango Curry-Cremesuppe  	mit Kokosmilchschaum		13.50
Hausgemachte Indische Poulet-Frühlingsrolle	garniert mit buntem Blattsalat an Currydressing		16.00
		<i>als Hauptgang</i>	26.50
Lingam's Samosa 	Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen garniert mit buntem Blattsalat an Currydressing		15.00
		<i>als Hauptgang</i>	23.50
Hausgemachtes Hummus  	Dazu servieren wir Roti (Fladenbrot)		14.00

Indische Hauptgerichte

Kotu Roti 	Fladenbrotstreifen mit Poulet, Gemüse und Ei gebraten		30.50
Rindsfiletstreifen 	mit Gemüse an milder Currysauce		42.50
Mutton Curry 	Lammfilet mit Kartoffeln an pikanter Currysauce und Cashewnüssen		37.50
Chicken Kurma 	Pouletbrust-Curry in milder Kokosnuss-Koriandersauce		33.50
Riesencrevetten mit Kokos 	auf Zitronencurry-Sauce		39.50

Indische Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry 	mit frischen Früchten garniert und Cashewnüssen	26.50
Tofu „Tandoori“ 	Tofu mariniert mit Joghurt und Tandoori-Gewürzen auf Currysauce	25.50
Idli- Linsenküchlein 	mit Mango-Chutney	23.50

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen

Basmatireis, Raita (Joghurt natur mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln), verschiedene indische Gemüse, Pappadam und Roti (Fladenbrot)

Auf Wunsch

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse 	4.50
--	------

Wählen Sie die Schärfe Ihres Gerichtes:

-  mild
-  leicht scharf
-  scharf

Unsere Weinempfehlung zum indischen Speisen:

LE CROSARE RIPASSO , Classico SUPERIORE DOC	10cl	8.50
Cantine Lenotti, Bardolino	75cl	56.50
Corvina, Rondinella und Molinara		
Intensives Rubinrot. Duff nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade.		
Am Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen.		

Oder wie wäre es mit einem **passenden und fruchtigen Bier?**

Swiss meets Indian

VALAISANNE Juicy IPA	33cl	8.50
----------------------	------	------



Suppen

Hausgemachte Sellerie – Süssmostsuppe

serviert mit karamellisierten Apfelwürfel

14.00

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons

an Frenchdressing

15.50

Rauchlachs - Avocado Tartar

mit Salatbouquet an Granatapfeldressing

17.00

Rinds - Tatar serviert mit Toast und Butter

nach Ihrem Wunsch gewürzt

mild / mittel / scharf

als Hauptgang

oder mehr

70 g

130 g

200 g

24.50

32.50

42.00

Bunter Blattsalat „aarau-WEST“

Bunter Blattsalat der Saison mit Randestreifen und karamellisierten Apfelwürfel

an Granatapfeldressing

14.00

Die GOLFRESTAURANT – Klassiker

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (170g) über 3000 Bestellungen im Jahr 2022

mit Pommes frites oder gemischtem Salat

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

Walliser Rösti

Knusprige Kartoffelrösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

24.50

Teigwarengerichte

Gehacktes mit Hörnli mit Apfelmus

22.50

Von der Weide

Kaninchenrückenfilet im Speckmantel (160g) auf Dörripflaumen - Portweinsauce serviert mit Risotto und bunter Gemüsegarneitur	39.50
Kalbs - Cordon Bleu (300g) Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	45.50
Grilliertes Rindsfilet mit Dörrotomatenjus (160g) serviert mit Risotto und buntem Gemüse	50.50
Sautierte Perlhuhn Brust (160g) auf Rahmwirsing mit Speck serviert mit gebratenen Kartoffelgnocchi	35.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)  feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti	39.00
Winter – Burger (150g) Feinstes Rindfleisch - Patty mit Essiggurken, Speck und Raclettekäse verfeinert mit Knoblauchmayo und im knusprigen Laugenbun serviert dazu Pommes Frites	30.50

Fleisch- und Fischherkunft

- Kalbs- und Pouletfleisch** aus der Schweiz
- Perlhuhn** aus Frankreich
- Rindsfilet** aus Australien*
- Rindfleisch zum Tartar und Burger** aus der Schweiz
- Kaninchen** aus Ungarn
- Riesencrevetten** aus Vietnam

**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.