

Frühlingsmenü

Bunter Blattsalat mit Radiesli & Kernen  
an Dressing Ihrer Wahl

Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce (ca. 160g)
auf gebratenem Spargelragout serviert mit Butternudeln

oder

Vegetarisches Geschnetzeltes an Pilzsauce 
Seitangeschnetzeltes an veganer Sojamilchsauce mit Pilzen
serviert mit Butternudeln

Hausgemachtes Rhabarberkompott mit Vanilleglace

CHF 47.00

*

Unsere Getränkeempfehlung:

Livrone IGT 2022

Poggio al Tesoro-Allegrini,
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,

Tiefdunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine dynamisch sich entwickelnde Nase mit einem rot- und schwarzfruchtigen, sehr präsenten Bouquet, an gut gereifte Kirschen, Pflaumen und Brombeergelée erinnernd, dahinter Milkschokolade und ein Hauch Nougat.

Bewertungen: Vinum 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20

10cl	8.70
75cl	59.00

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

Frühlingsbier Golfbistro

1664 Blanc – Witbier

25cl	5.00
50cl	7.00

Es verkörpert den "goût à la française" im Universum der Weissbiere. Authentisch und leicht zugänglich mit einem fruchtigen Körper und subtilen Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Koriander

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

14.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Radiesli & Kernen

an Dressing Ihrer Wahl

14.00

Gemischter

Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl

16.00

Golfersalat

Bunter Blattsalat mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen
und mit frischen Früchten garniert

17.50

als Hauptgang 27.50

Rinds - Tatar serviert mit Toast und Butter
nach Ihrem Wunsch gewürzt
mild / mittel / scharf

70 g

24.50

als Hauptgang

130 g

32.50

oder mehr

200 g

42.00

Pasta

Tagliatelle an Bärlauchpesto

mit gebratenen Pouletbruststreifen, Cherrytomaten und Spargelwürfeln

31.50

Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet aus der Fischzucht Räss in Muhen
auf buntem Spargelrisotto mit Morcheln

46.50

Fleischlos glücklich

Vegetarisches Geschnetzeltes an Pilzsauce

Seitangeschnetzeltes an veganer Sojamilchsauce mit Pilzen
serviert mit Butternudeln

29.00

Von der Weide

Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce (ca. 160g) auf gebratenem Spargelragout serviert mit Butternudeln	33.50
Grilliertes Rindsfilet (160g) auf Schalotten-Confit serviert mit sämigem Spargelrisotto und buntem Gemüse	49.50
Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (170g) – GOLFBISTRO HIT mit Pommes frites oder gemischtem Salat	39.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce (150g) Feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von Butternudeln	39.00
Cordon Bleu Golfbistro (ca. 250g) Schweinschnitzel gefüllt mit chüstigem Käse und Schinken serviert mit Pommes Frites und buntem Gemüse	29.50

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.

Fleisch- und Fischherkunft

Schweine-, Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Maispouardenbrust aus Frankreich

Rindsfilet aus Australien*

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Zanderfilet aus der Schweiz

Hinterschinken aus der Schweiz

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

Buttergipfeli aus Frankreich

Rusticogipfeli aus Frankreich

Twister aus der Schweiz

Rustico Twister aus der Schweiz

Mini Buttergipfeli aus Frankreich

Mini Rusticogipfeli aus Frankreich

Twister aus der Schweiz

Rustico Twister aus der Schweiz

Kartoffelbrot mit Nüssen aus der Schweiz

Kornknackerbrot aus der Schweiz

Äplerbrot aus der Schweiz

Brötli gemischt aus der Schweiz

Toastbrot aus Österreich/Frankreich

Mini Amaretti aus der Schweiz

Glutenfreie Kleinbrote aus der Schweiz