

Suppen

Kraftbrühe

Hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Flädli 8.50

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Dörrtomaten-Bruschetta 12.50

Vorspeisen

Grüner Salat



Bunter Blattsalat der Saison
mit hausgemachtem Dressing Ihrer Wahl 8.50

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella



14.50

Gemischter Salat vom Buffet

Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl 11.50

Griechischer Salat „à la Lauren“



mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Peperoni und Oliven 14.50

Caesar Salad

Knackiger Eisbergsalat
mit sautierten Pouletbruststreifen und knackigem Speck

	Vorspeise	15.50
	Hauptgang	24.50

Roastbeef-Teller

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar, garniert mit Salaten

	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	33.50

Golfersalat



Bunter Blattsalat mit frischen Früchten garniert

	mit Pouletbruststreifen	23.50
	mit 3 Riesencrevetten	28.50

Beefsteak Tatar

serviert mit Toast und Butter

	70 g	21.50
nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild / mittel / scharf	130 g	29.50
	200 g	38.50

Sommerklassiker

Wurst-Käse-Salat

Einfach	14.50
mit verschiedenen Salaten garniert	19.50

Sommer „Spezial“ zum Nacktbaden

Wurstsalat mit Pommes frites (auf dem gleichen Teller serviert)	20.50
mit Käse	+1.50

Teigwarengerichte

Spaghetti

“Bolognese” 		19.50
mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten	kleine Portion	16.00
“aglio, olio e peperoncini”  		19.00
himmlisch mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	kleine Portion	16.00

Nudeln

“aarau-WEST”

mit Meeresfrüchten und Frühlingszwiebeln		28.50
an cremiger Krebsbuttersauce	kleine Portion	24.50

Penne

“Toskana”

mit Parmaschinken, Tomaten und Blattgemüse		25.50
an Safran-Weissweinsauce	kleine Portion	21.50

Kartoffelgnocchi

“Mediterrano” 		
mit Grillgemüse, Oliven und Dörrotomaten		22.50

Fischgerichte

Riesencrevetten mit Grillgemüse, Oliven und Chili

serviert mit Wasabi-Risotto und Gemüse garnitur		38.50
---	--	-------

Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste (160g)

auf reduziertem Balsamicojus mit Kartoffelgratin
und bunter Gemüsegarnitur 38.50

Hausgemachter Golfer-Cheeseburger

Rosmarin-Focaccia gefüllt mit 200g Schweizer Rindfleisch, Raclettekäse, Tomaten,
Essiggurken, Speck und Kris BBQ Sauce serviert mit Pommes frites 26.50

mit zusätzlich 200g Fleisch +9.00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern (160g)

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Kräutern
als Beilage knusprige Rösti 33.50

Rosa gebratenes Rindsfilet „Surf & Turf“

160g zartes Rindsfilet mit einer grillierten Riesencrevette
dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse 49.50

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (180g) (über 3'300 Bestellungen im 2018)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet 34.00

Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ (150g)

feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen,
begleitet von knuspriger Rösti 35.50

Grillierte Kalbsschnitzel (160g)

mit Dörrotomaten und Mozzarella überbacken
dazu servieren wir sämiges Trüffelrisotto und buntes Gemüse 36.50

Rosa gebratenes Rindsentrecôte „Tagliata“ (180g)

Rindsentrecôte vom Grill auf mariniertem Rucola-Salat mit Parmesanspänen,
Cherrytomaten und gebratenen Kartoffeln 39.50

109.50



Vom Salatbuffet

Bedienen Sie sich nach Herzenslust von unserem Salatbuffet und wir servieren Ihnen wahlweise:

3 hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen		24.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce	200g	28.50
Pouletbrust	160g	29.50
Kalbspaillard	180g	33.00
Lammrücken	160g	36.50
Rindsfilet	180g	46.50
Rindsentrecôte	180g	37.50

alle oben aufgeführten Gerichte servieren wir Ihnen

- mit hausgemachtem Kräuterbutter und würziger BBQ-Sauce

Der Klassiker

Château Briand (ab 2 Personen)

pro Person 49.50

Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit hausgemachter Sauce Béarnaise serviert in 2 Gängen

Beilagen nach Wahl

- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Reis
- Rösti
- Kartoffelgratin
- Nudeln



Fleisch- und Fischherkunft

Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Lammfleisch aus Australien*

Rindsfilet aus Australien*

Rindsentrecôte aus der Schweiz

Rindfleisch zum Tatar aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Zanderknusperli aus Deutschland

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

Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

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

