

## Muttertag 2024 im GOLFBISTRO



Unsere Angebote finden Sie hier:



Unsere Muttertagsangebote

### Unsere Getränkeempfehlungen

#### Loire

##### Menetou-Salon AOC 2022

Le Prieuré des Aublats, Henri Bourgeois, Loire  
Sauvignon Blanc

10cl 8.50  
75cl 55.00

Strahlendes Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Herrlich-offenes Bouquet mit der köstlichen Sauvignon-Aromatik reifer Stachelbeeren, Mirabellen und Limette. Animierend und lebhafter Wein mit attraktiver und saftiger Fruchtpräsenz, subtiler Mineralität und harmonischer, bestens integrierter Säure.

**Bewertung:** Score 18/20

#### Alkoholfrei

##### Hausgemachter Eistee

Im Gaumen schmeckt er leicht nach Schwarztee, die von einer angenehmen Säure begleitet wird.  
Gekühlt ist er der perfekte Durstlöscher

40cl 6.50

## Suppe

**Spargelschaumsuppe**   
mit frischen Spargelwürfeln

15.00

## Vorspeisen

**Bunter Spargelsalat**   
Grüne und weisse Spargeln mit Avocado und Orangen  
an Erdbeerdressing

17.50

**Gemischter Salat**  
Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl

16.00

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

*als Hauptgang  
oder mehr*

70 g	24.50
130 g	32.50
200 g	42.00

## Fleischlos glücklich

**Bunter Spargelsalat**   
Grüne und weisse Spargeln mit Avocado und Orangen  
an Erdbeerdressing

26.50

**Grüne und weisse Spargeln**   
mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise

35.50

-mit Rohschinken	+8.50
-mit gekochten Schinken	+6.50

## Pasta

### Tagliatelle Primavera

mit Spargeln, Bärlauch, Jungenspinat und Cherry -Tomaten  
an Safran-Sauce

27.50

## Von der Weide

### Zartes Kalbsschnitzel auf gemischten Spargeln

serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

42.00

### Golfbistro „Spezial“

Wurstsalat mit Pommes frites

mit Käse

23.50

+2.50

### Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (170g) – GOLFBISTRO HIT

mit Pommes frites **oder** gemischtem Salat

39.50

### Gebrautes Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce (150g)

Feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen  
begleitet von Tagliatelle

39.00

### Grilliertes Rindsfilet (160g)

mit Bärlauchbutter

serviert Frühlingskartoffeln und buntem Gemüse

51.50

## Aus dem Wasser

### Gebrautes Zanderfilet aus der Fischzucht Räss in Muhen

auf gemischten Spargeln

serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

46.50



## 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

**Rindsfilet** aus Australien\*

**Rindfleisch zum Tartar** aus der Schweiz

**Zanderfilet** aus der Schweiz

**Hinterschinken** und **Rohschincken** aus der Schweiz

**Cervelat** 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