

GOLFRESTAURANT – Take Away

6 Tage die Woche

Montag bis Freitag

Bis 11.00 Uhr bestellen und zwischen 12.00 und 13.00 Uhr abholen
oder

Bis 17.00 Uhr bestellen und zwischen 18.00 und 19.00 Uhr abholen

Samstag

Bis 17.00 Uhr bestellen und zwischen 18.00 und 19.00 Uhr abholen

Suppen


Hausgemachte Steinpilzcappuccino 	Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum	11.00
Sämige Weissweinsuppe 	mit Trauben	10.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „aarau-WEST“  	Bunter Blattsalat der Saison mit karamellisierten Nüssen, gebratenen Champignons und Trauben an Hausdressing	11.00
Grillierte Riesengrille  	auf buntem Mango – Avocadotartar	15.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesan 	Salatbouquet an Balsamicodressing	14.50
Beefsteak Tatar	serviert mit Toast und Butter	70 g 17.50
nach Ihrem Wunsch gewürzt: mild / mittel / scharf		130 g 25.50
		200 g 33.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Pilzen 	im Parmesankorb	12.50



Teigwarengerichte

Spaghetti

„Bolognese“ 		17.00
mit Rindshackfleisch und würzigen Tomaten	kleine Portion	14.00
„Porro“		16.50
mit Lauch, Speckstreifen und kleinen Gemüsewürfelchen	kleine Portion	13.50

Vegetarische Gerichte

Capuns

„vegetari“ 		
gefüllt mit buntem Gemüse und mit Bündner Bergkäse überbacken		20.50
„Glasierte Randenwürfel auf Kürbis – Süsskartoffelpüree“ 		
mit gebratenen Steinpilzen und Apfel – Salsa		23.50

Fischgericht

Riesencrevetten in Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch gebraten 		
serviert mit Safranrisotto und Gemüse garnitur		31.50

Hauptgerichte

Klassisches Cordon Bleu (350g)

Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère Käse und Schinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		32.50
--	--	-------

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern (160g)

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfeli und Kräutern als Beilage knusprige Rösti		28.50
---	--	-------

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (180g)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat		29.00
---	--	-------



<p>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g) feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti</p>	30.50
<p>Grillierte Kalbsschnitzel (160g) an sämiger Pilzrahmsauce dazu servieren wir Steinpilztagliatelle und buntes Gemüse</p>	31.50
<p>Pouletbrust „South Pacific“ (150g) mit Kokosflocken paniert und Honig auf Currysauce angerichtet garniert mit Früchten und Pilaw-Reis</p>	25.50
<p>Zarte Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ (150g) serviert Steinpilztagliatelle und buntem Marktgemüse</p>	35.50

Fleisch- und Fischherkunft

Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Rindsfilet aus Australien

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Legende

vegetarisch	vegan
laktosefrei	laktosefrei möglich
glutenfrei	glutenfrei möglich