

GOLFRESTAURANT – Take Away

7 Tage die Woche

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

Suppen

Kürbiscrèmesuppe

mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl

10.00

Kräftiger Steinpilzcappuccino

Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum

12.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „aarau-WEST“

Bunter Blattsalat der Saison mit karamellisierten Nüssen,
gebratenen Champignons und Trauben an Feigensenfsauce
-mit gebratenen Rehlebern

10.00

14.50

Nüsslisalat

Mimosa, mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing 

11.50

Jäger Art, mit frischen Pilzen und Speck an Nussöl-Dressing 

12.50

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

Hauptgerichte

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (220g)

mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet

29.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)

feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce
mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti

30.50

Cordon Bleu (350g)

Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

32.50





Unsere Herbstklassiker

Rehpfeffer „Jäger Art“ (160g)	25.00
Rehmedaillons an Waldpilzrahmsauce (160g)	33.50
Zartes Wildgeschnetzertes „Stroganoff“ (160g)	26.50
Rosa gebratenes Hirschsteak mit Feigenkruste, an Trüffeljus (160g)	28.00
Duo von Reh- und Hirschmedaillon auf Waldpilzrahmsauce (160g)	32.50

Zu allen Herbstklassiker Hauptgängen servieren wir:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel

Vegetarische- und Fischgerichte

Spaghetti "Pesto Noce" 	17.00
an hausgemachtem Baumnußpesto mit Feigen	kleine Portion 14.50
Kürbis Ravioli 	22.50
mit Pilzen und Gemüse an Pilzrahmsauce	
Vegetarischer Herbsteller 	22.50
mit Pilzen, Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Preiselbeer-Apfel	
Riesencrevetten in Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten 	30.50
serviert mit Weissweinsotto und Gemüse garnitur	

