





Suppen

Kürbiscrèmesuppe 	mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl	12.00
Kräftiger Steinpilzcappuccino 	Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum	14.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „aarau-WEST“  	Bunter Blattsalat der Saison mit karamellisierten Nüssen, gebratenen Champignons und Trauben an Feigensenfsauce -mit gebratenen Rehlebern	12.00 16.50
Gemischter Salat vom Buffet	Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl	13.50
Nüsslisalat		
Mimosa , mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing 		13.00
Jäger Art , mit frischen Pilzen und Speck an Nussöl-Dressing 		14.50
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

Die GOLFRESTAURANT – Klassiker ab 2 Personen

„Wildereien“ auf Platten serviert		
Medaillon vom Reh und Hirsch, Rehpfeffer und Wildgeschnetzeltes „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel	pro Person	55.50

Château Briand		
Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten mit hausgemachter Sauce Béarnaise serviert in 2 Gängen mit Beilage nach Wahl	pro Person	49.50



Beilagen

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

Saucen

- Champignonrahmsauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter

Hauptgerichte

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (220g) mit Pommes frites oder gemischtem Salat vom Buffet	34.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)  feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen begleitet von knuspriger Rösti	35.50
Cordon Bleu (350g) Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	39.50
Grillierte Rindsfiletmedaillons mit Kräuterbutter (180g) serviert mit buntem Gemüse und Weissweinsrisotto	45.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern (160g)  in Butter gebraten mit Zwiebeln, Tomatenwürfel und Kräutern als Beilage knusprige Rösti	33.50

Unsere Herbstklassiker

Rehpfeffer „Jäger Art“ (160g)	31.00
Rehmedaillons an Waldpilzrahmsauce (160g)	42.50
Zartes Wildgeschnetzeltes „Stroganoff“ (160g)	33.50
Rosa gebratenes Hirschsteak mit Feigenkruste, an Trüffeljus (160g)	35.00
Duo von Reh- und Hirschmedaillon auf Waldpilzrahmsauce (160g)	40.50





Zu allen Herbstklassiker Hauptgängen servieren wir:

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

Unsere Weinempfehlung zu den Wildspezialitäten

Il Grande Monferrato Rosso DOC 2014 (IT)	10cl	8.90
Villa Carena, San Giorgio Monferrato	150cl	126.00
Barbera und Cabernet Sauvignon Herrlicher Duft nach reifen Kirschen, Pflaumen, Vanille und edlem Holz. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll mit geschmeidigen Tanninen, Der Name Il Grande lässt es bereits vermuten, durch seine elegante Opulenz, Komplexität und Beerigkeit gehört dieser Wein zu den Top Erzeugnissen aus dem Monferrato.		

Vegetarische- und Fischgerichte

Spaghetti "Pesto Noce" 		21.00
an hausgemachtem Baumnuesspesto mit Feigen	kleine Portion	17.50
Kürbis Ravioli 		28.50
mit Pilzen und Gemüse an Pilzrahmsauce		
Vegetarischer Herbsteller 		27.50
mit Pilzen, Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Preiselbeer-Apfel		
Riesencrevetten in Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch gebraten 		38.50
serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur		

Fleisch- und Fischherkunft

Kalbs- und Pouletfleisch aus der Schweiz

Lamm aus Australien*

Rindsfilet aus Australien*

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Reh- und Hirschfleisch aus Ungarn **Rehpfeffer** aus Deutschland

Crevetten aus Vietnam

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

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.

