

Advents-Menu

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Pilzen 
im Parmesankorb 14.00

Sämige Weissweinsuppe 
mit Kräutercroutons 11.50

Zarte Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
serviert mit hausgemachten Steinpilztagliatelle und Saisongemüse 42.50

Adventsdessertvariation „aarau-WEST“ 14.50

**

*

Menü komplett 69.50

Menü komplett mit Getränkepauschale
inklusive den passenden Wein pro Gang,
Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee 99.50



Suppen

Sämiger Steinpilzcappuccino

Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum 14.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat „aarau-WEST“

Bunter Blattsalat der Saison mit karamellisierten Nüssen,
gebratenen Champignons und Trauben an Feigensenfsauce 11.00

Gemischter Salat

Frische, bunte Salate mit Dressing Ihrer Wahl
Feigensenf-, Nussöl-, Balsamico- und Frenchdressing 11.50

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing 13.00

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



Vegetarische Gerichte

Spaghetti "Pesto Noce"  21.00
an hausgemachtem Baumnusspesto mit Feigen kleine Portion 17.50

Buntes Gemüse „Zürcher Art“ 
Saisonales Gemüse an sämiger Rahmsauce mit Pilzen
begleitet von knuspriger Rösti 25.50

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Safran – Dillschaum
begleitet von Pilaw-Reis und Marktgemüse 36.50

Spaghetti "aarau-WEST"
mit grillierten Riesencrevetten an cremiger Krebsbuttersauce 28.50

Hauptgerichte

Cordon Bleu (350g)
Zartes Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse 39.50

Riesen-Kalbs-Wienerschnitzel (220g)
mit Pommes frites oder gemischtem Salat 34.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g) 
feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce mit Pilzen
begleitet von knuspriger Rösti 35.50

Grillierte Rindsfiletmedaillons mit Kräuterbutter (180g)
dazu servieren wir Kartoffelgratin und buntes Gemüse 45.50

Der GOLFRESTAURANT – Klassiker ab 2 Personen

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

Fleisch- und Fischherkunft

Rindsfilet aus Australien*

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Kalbsfleisch aus der Schweiz

Zander aus Kasachstan

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.

