

# HERZLICH WILLKOMMEN

RESTAURANT

GOLFHUUS

AROSA



Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt. (ab 1. Januar 2018 inkl. 7.7% MwSt)

## Kalte Vorspeisen

Wintersalat	9.50
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, geröstete Kerne, Croûtons	
Randencarpaccio & Nüsslisalat	19.50
Gratinierter Ziegenkäse, gebrannte Nüsse	
Nüsslisalat	22.50
Gebratene Entenleber, kross gebratener Speck, Croûtons	
Wählen Sie aus unseren Dressings: French, Balsamico oder Joghurt mit Kräutern	
Tatar vom SwissPrim Rind	24.00
Wachtelspiegelei, Kapern, Cornichons, Toast, Salatbouquet als Vorspeise	
Schottischer „Label Rouge“ Lachs	24.00
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran	kleine Portion 17.50
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limetten-Sauerrahm, Salatbouquet	

## Warme Vorspeise

Gebackene Kalbsmilken	18.00
Schmelzzwiebeln, karamellisierter Pfefferapfel, Kürbiskerne	
Glasierte Jakobsmuscheln	22.00
Mesclun Salate, Limetten-Koriander-Vinaigrette, Aprikosen-Tomaten-Chutney	

## Suppen

Bouillon Flädli, Siedfleisch, Kräuter	10.00
Crevetten Curry Rahmsuppe Cherry Tomaten, Crevetten Tempura, Basilikum	14.00
vegetarisch	11.00
Kürbissuppe Kürbisöl, Kerne und Croûtons	10.00

## Vegi

Wok-Gemüse & Kürbis Kokosmilch, gebratener Räuchertofu, Basmatireis	24.00
mit gebratenen Garnelen oder Schweizer Pouletbrust	36.00
Zweierlei Frühlingsrollen Hausgemacht, mit Kartoffel-Erbsencurry, Ras El Hanout und Gemüse, Süsser Chilidip	26.00

## Fleisch

Siedfleisch	28.50
Buntes Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln, Meerrettichsauce, Kräuter-Sauerrahm	
Schweizer Pouletbrust	34.00
Rohschinken, cremiger Quinoa, Cherry-Tomaten	
Kalbsschnitzel paniert	38.00
Preiselbeeren, Gemüse	
Entrecôte vom Schweizer Rind	47.00
Amazonaspfeffer in Rahm, Gemüse	
Hirsch & Kaninchen	39.00
Hirschmedaillon Maronikruste, Wildkaninchenfilet, glasierte Rüben, Randenchutney, Spätzli	
Kalbssteak	48.00
Wirzköpfli, Balsamico-Jus	

### Beilagen:

Basmatireis, Maraner Alpkäse-Kartoffelstock,  
Pommes frites, Spätzli, Kartoffelgratin

## **Am Tisch tranchiert** ab zwei Personen

Entrecôte Double pro Person 54.00  
Buntes Gemüse, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce  
Beilage nach Wahl

## **Fisch**

Wildfang Loup de mer 38.00  
Loup de mer, Zitronen-Thymian-Butter, rosa Flusskrebse, Kürbisravioli,  
Kräuterbasmatireis

Winterkabeljau „Skrei“ 38.00  
Granny Smith-Kruste, Vanille-Rosinen-Risotto

## Desserts

Tahiti Vanille Mousse Kumquat-Kompott, Blutorangen	14.50
Crème brûlée Gebrannte Nüsse	12.50
Printenparfait Portwein Zwetschgen	14.50
Käseteller Auswahl verschiedener Schweizer Weich- und Hartkäse ½ Portion	18.00 13.00

## Unsere Weinempfehlung zum Käse

Davaz Fläscher Scheurebe La Sara 2015	5cl	14.00
Intensiver Aromastraus von Aprikosen, weissem Flieder, Ananas und einem Hauch Minze, am Gaumen ölige Süsse, wuchtiger Körper – ein eleganter Süsswein.		
Port		
Sandeman Fine White 19%, Fine Tawny 20%	4cl	9.00
Duft nach reifen Tropenfrüchten und Lindenblüten cremig weich, saftig und schmeichelt trotz hoher Konzentration.		

### Herkunftsländer der Fleisch- und Fischsorten:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Loup de mer: MSC Fang Norwegen, Skrei: Norwegen.  
Crevetten: Zucht, Vietnam.  
Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz. Poulet: Schweiz. Hirsch: EU. Entenleber: Frankreich.

### Deklaration der Allergene:

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.