

HERZLICH WILLKOMMEN

RESTAURANT

GOLFHUUS

AROSA



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Kalte Vorspeisen

Sommersalat	10.50
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Melonenbällchen, Croûtons	
Wählen Sie aus unseren Dressings: French, Balsamico oder Joghurt mit Kräutern	
Tatar vom Swiss Prim Rind	24.00
Wachtelspiegelei, Kapern, Cornichons, Toast, Salatbouquet	
Schottischer „Label Rouge“ Lachs	24.00
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran	kleine Portion 17.50
Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limetten-Sauerrahm, Salatbouquet	

Warme Vorspeise

Ceviche von Jakobsmuscheln	22.50
Mesclun Salate, Limetten-Korianderdressing, Tortilla Chips	

Suppen

Bouillon	10.00
Flädli, Siedfleisch, Kräuter	
Tom Kha Gai mit geschwärzten Pouletbruststreifen	14.00
Schalotten, Kokosmilch, Limette, Chili	
vegetarisch - mit geräucherten Tofuwürfeln	12.00

Fleisch

Siedfleisch 28.50
Buntes Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln,
Meerrettichsauce, Kräuter-Sauerrahm

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein 32.50
Pommes frites, Sommergemüse

Gebratene Pouletbrust mit Oliven, Zitronen, Pinienkerne 34.00
Pesto Linguine, Cherry-Tomaten

Kalbsschnitzel paniert 38.00
Preiselbeeren, Sommergemüse

Entrecôte vom Schweizer Rind 46.00
Grüner Brasil Pfeffer in Rahm, Sommergemüse

Kalbsgeschnetzeltes 42.00
Grüne Spargelspitzen, Cherrytomaten

Beilagen:

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

Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

Entrecôte Double pro Person 52.00
Buntes Sommergemüse, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce
Beilage nach Wahl

Fisch

Zitronengrasspiess mit Seeteufel und Jakobsmuschel 38.00
Blattspinat, Zitronen-Koriander-Risotto

Vegi

Steinpilzrisotto 24.00
Butterlauch, Schwarze Nüsse

Gemüse Tempura 26.00
Sesam Sauce, Hoi Sin Dip

Lachs: Schottland. Seeteufel: MSC Wildfang. Jakobsmuscheln: USA.
Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz. Poulet: Schweiz. Schwein: Schweiz.