

HERZLICH WILLKOMMEN

RESTAURANT

GOLFHUUS

AROSA



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Wintersalat 10.50
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, geröstete Kerne,
Croûtons

Gratinierter Ziegenkäse 19.50
Berghonig, gehobelte Randen, gebrannte Nüsse

Nüsslisalat 15.50
Schweizer Ei, kross gebratener Speck, Croûtons

Wählen Sie aus unseren Dressings:
French, Balsamico oder Joghurt mit Kräutern

Tatar vom Schweizer Rind 24.00
Kapernäpfel, Toast, Salatbouquet

Schottischer „Label Rouge“ Lachs 24.00
aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limetten-Sauerrahm, Salatbouquet
kleine Portion 17.50

Warme Vorspeise

Gebackene Entenleber 24.00
Apfelrisotto, Kürbisöl, Kerne

Lauwarmer Rauchlachs-Rucola Crepes 22.00
Merrettichmayonnaise, Limetten-Koriander-Dressing

Suppen

Rindsbouillon Maultasche, Kräutern	10.00
Steinpilzrahmsuppe Wildhacktätschli	12.00
Kürbissuppe & Muskat Kürbisöl, Kerne und Croûtons	14.00

Vegi

Gemüse Tikka Tandoori Ofengemüse mit Kokosmilch, Blütenreis, Naan-Brot	28.00
Zweierlei Frühlingsrollen Hausgemacht, mit Kartoffel-Erbsencurry, Ras el-Hanout und Gemüse, süsser Chilidip	26.00

Fleisch

Siedfleisch	30.50
Buntes Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln, Meerrettichsauce	
Schweizer Pouletbrust „Cajun Style“	34.00
Rohschinken, cremiger Quinoa, Cherry-Tomaten	
Kalbsschnitzel paniert	38.00
Preiselbeeren, Gemüse	
Entrecôte vom Schweizer Rind	47.00
Amazonaspfeffer in Rahm, Gemüse	
Hirschmedaillon	39.00
Hirschmedaillon, Maronikruste und glasierte Maroni Rotkrautimbale,	
Wildkaninchen	36.00
Geschnetzeltes vom Wildkaninchen, Preiselbeerrahm	
Kalbssteak	46.00
Steinpilzkruste, 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

Schweizer Zanderfilet 42.00
auf der Haut gebraten, Bohnencassoulet, weisser Petersilienschaum

Riesencrevetten 38.00
5 St. Riesencrevetten, Knoblauch-Chili-Kräuteröl, auf Couscous
Auberginen-Tomatenragout

Desserts

Dark Valrhona Schokoladenmousse Kumquat-Kompott, Rahm	14.50
Crème brûlée Gebrannte Nüsse	12.50
Zirbelkieferparfait Zwetschgenröster	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 Aromastrauss von Aprikosen, weissem Flieder, Ananas und einem Hauch Minze, am Gaumen ölige Süsse, voller Körper – ein eleganter Süsswein.	
Port	
Sandeman Fine White 19%, Fine Tawny 20% Duft nach reifen Tropenfrüchten und Lindenblüten cremig weich, saftig und schmeichelt trotz hoher Konzentration	4cl 9.00

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Zander: Schweiz, Wildkaninchen: Argentinien.
Crevetten: ASC 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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.