

# 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

**Dreierlei Ziegenfrischkäse** von der Sennerei Maran 19.50  
Gewürz-Frischkäse Kugel, gratiniert mit Langwieser Berghonig  
und Panna Cotta mit Pflaumen-Preiselbeer Chutney

**Spinatsalat** 15.50  
Schweizer Ei, kross gebratener Speck, Croûtons  
mit gebratener Entenleber +12.50

Wählen Sie aus unseren Dressings:  
French, Balsamico oder Waldbeeren Vinaigrette

**Schottischer „Label Rouge“ Lachs** 24.50  
mariniert und geräuchert im Hof Maran  
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip,  
Meerrettich-Limetten-Rahm, Salatbouquet  
kleine Portion 18.00

## Warme Vorspeise

**Steinpilzravioli** 16.00  
Salbei- Pfefferbutter, Cherrytomaten

**Gratinierte Riesencrevetten** 28.00  
Tomate, Champignon, Chili, Maraner Alpkäse

## Suppen

Rindsbouillon 10.00  
Bergkräuter Flädli, Siedfleischstreifen

Kürbis-Süskartoffelsuppe 14.00  
Kokosmilch, Limettenblätter, Samosa

## Vegi

Handgemachte Frühlingsrollen 28.00  
Hoi Sin Sauce, Joghurt Dip

Capuns & Pizokel 26.00  
Vegetarische Capuns, Pizokel, Wurzelgemüse, Alpkäse

## Fleisch

<b>Siedfleisch</b>	30.50
Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln, Meerrettich, lauwarme Ei-Vinaigrette	
<b>Cordon Bleu vom Schweizer Schwein</b>	32.50
US-Fries, Gemüse	
<b>Kalbsschnitzel paniert</b>	38.00
Preiselbeeren, Gemüse	
<b>Hirschmedaillon</b>	39.00
Hirschmedaillon, glasierte Maroni, süss-saure Waldbeeren, Apfelrotkohl	
<b>Filetgulasch Stroganoff</b>	46.00
Paprika, Zwiebeln, Champignons, Essiggurke, Randen	

### Beilagen:

Kräuterrisotto, Maraner Alpkäse-Kartoffelstock,  
US-Fries, Spätzli, Kartoffelgratin, Wedges, Butternudeln

## Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

<b>Entrecôte Double</b>	pro Person	54.00
Gemüse, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce Beilage nach Wahl		

## Fisch

<b>Schweizer Lachsforellenfilet</b> gebraten, Pfannengemüse	42.00
<b>Zitrus-Vanille Winterkabeljau „Skrei“</b> gedämpft, warmer Zuckerschoten-Orangensalat	48.00

## Desserts

<b>Schoggikuchen</b> Beeren, Vanille Glacé	10.50
<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b> Waldbeerenkompott	12.50
<b>Apfelküchlein</b> Zimtglacé	10.50
<b>Maraner Alpkäse Sticks</b> Feigensenf, Beerenchutney	14.00

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischsorten:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Kabeljau: MSC Norwegen, Hirsch: EU.

Lachsforelle: Schweiz

Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz. Schwein: Schweiz. Hirsch: EU. Entenleber: Frankreich.

Deklaration der Allergene:

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