

HERZLICH WILLKOMMEN



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Sommersalat	9.00
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Kresse, Croûtons	
Panierte Ecken vom Ziegenmutschli von der Sennerei Maran	19.50
Bunte Blattsalate, scharfes Preiselbeer-Chutney	
Rindstatar	29.00
Mediterran – mit schwarzem Olivenöl, Parmesankruste und Chip oder Klassisch – mit Kapernäpfeln, Gurken und Zwiebeln	
Schottischer «Label Rouge» Lachs	24.50
mariniert und geräuchert im Hof Maran	kleine Portion 18.00
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limetten-Rahm, Salatbouquet	
Wählen Sie aus unseren Dressings:	
French, Balsamico oder Limetten-Vinaigrette	

Warme Vorspeise

Gratinierte Riesencrevetten	28.00
Tomaten, Champignons, Chili, Maraner Alpkäse	
Rindsbouillon	10.00
Bergkräuter Flädli, Siedfleischstreifen	
Süsskartoffelsuppe	14.00
Kokosmilch, Limettenblätter, frittiertes Tofu	

Fleisch

Siedfleisch

Buntes Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln,
Meerrettichsauce

30.50

Cordon bleu vom Bündner Schwein

Maraner Alpkäse, Schinken

32.50

Kalbsschnitzel paniert

Preiselbeeren, Gemüse

38.00

Filetgulasch Stroganoff

Paprika, Zwiebeln, Champignons, Essiggurken, Randen

46.00

Wählen Sie aus unseren Beilagen:

Risotto, Maraner Alpkäse-Kartoffelstock,
US-Fries, Spätzli, Butternudeln

Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

Ojo de Agua - Entrecôte Double

Zucht Dieter Meier, Patagonien

Ofenrübli, Schmelztomaten, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce

Beilage nach Wahl

pro Person **54.00**

Fisch

Neuenburger Zandermedaillon	45.00
Pesto Linguine, Schmelztomaten	

Vegi

Vegetarisches Gemüsecurry	28.00
Frittiertes Tofu, Joghurt-Dip	

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

Desserts

Schoggikuchen	10.50
Beeren, Vanilleglacé	

Rosmarin Panna Cotta	12.50
Erdbeersalat	

Golfhuus Crèmeschnitte	9.00
-------------------------------	-------------

Maraner Alpkäse Sticks	14.00
Feigensenf, Baumnüsse	

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Zander: Schweiz
Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz, Argentinien. Schwein: Schweiz

Deklaration der Allergene:

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

Weissweine

Brancaia IL BIANCO IGT, 2017

Brancaia Radda in Chianti, Toskana - Italien

Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Sémillon, Viognier

Ein strahlendes aromatisches, frisch-fruchtiges Cuvée, das begeistert.

2009 wurde dieses Cuvée erstmals in Kleinstmengen gekeltert.

10cl CHF 7.00 75cl CHF 49.00

Grüner Veltliner Kamptal DAC, 2018

Weingut Alois Höllerer, Kamptal – Österreich

Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen, feine Exotik mit aromatischen

Noten von Mango, Limetten, jungem Paprika und Rosenblüten,

ausgewogener Gaumen, lange, fruchtig-pfeffrige Nachhaltigkeit.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Malanser Pinot Blanc, 2018

von Salis, Graubünden – Schweiz

Mit seinen bereits in der Nase cremig wirkenden, dezenten

Aromen von Zitrus und exotischen Früchten stellt dieser Pinot

Blanc zu Vorspeisen und Fischgerichten den perfekten Partner

dar; seine ausladende Gaumenfülle endet auf einer belebenden

Saftigkeit, die auch würzige Gerichte bereichert.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Rotweine

Davaz Fläscher Pinot Noir, 2016

Davaz, Fläsch - Graubünden

Diese intensive Beerenfruchtigkeit in der Nase kann nur ein jugendlicher, perfekter Pinot Noir ohne Holzausbau zeigen! Sinnlich, fleischig und gut strukturiert – dieser Wein besitzt alles, was es zu einem charaktervollen Wein braucht.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Mérida, 2015

Ribera del Guadiana DO, Pago los Balancines

Cabernet Sauvignon, Shiraz und Tempranillo

Das erfrischende Bouquet von Fruchtkompott, Gewürzen und Tabak kokettiert gekonnt mit Ihrem Geruchssinn. Die Nuancen von schwarzer Kirsche, schwarzer Pflaume und schwarzem Pfeffer inspirieren Ihre Geschmackssinne.

10cl CHF 7.50 75cl CHF 54.00

Roséwein

HITO Rosado, 2018

Ribera del Duero DO– Bodegas Cepa21, Spanien

Attraktives rotbeeriges Bouquet, Erdbeeren, Himbeeren, florale Noten, feiner Kreideton. Er ist im Gaumen frisch, klar, samtig und fruchtig.

Ein Rosé für viele Gelegenheiten, der hervorragend zu gegrilltem Fisch, zu Salaten und asiatischen Speisen passt.

10cl CHF 7.00 75cl CHF 49.00