

**HERZLICH
WILLKOMMEN
IM**

RESTAURANT

GOLF**HUUS**

AROSA

Kalte Vorspeisen

Sommersalat		10.50
Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Kresse, Croûtons	klein	7.00
Wählen Sie aus unseren Dressings: French, Balsamico, Limetten-Vinaigrette, Erdnuss-Hoisin		
Panierte Ecken vom Ziegenamembert von der Sennerei Maran		19.50
Blattsalate, karamellisierte Kerne, scharfes Preiselbeer-Chutney		
Rindstatar		29.00
Klassisch - mit Kapernäpfeln, Gurken, Zwiebeln, Toast, Butter		
Schottischer «Label Rouge» Lachs		24.50
mariniert und geräuchert im Hof Maran	kleine Portion	18.00
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip, Meerrettich-Limettenrahm, Salatbouquet		

Warme Vorspeisen & Suppen

Gratinierte Riesencrevetten		28.00
Tomaten, Champignons, Chili, Maraner Alpkäse		
Schnecken Schweizer Schneckenfarm in Elgg - 6 Stück		18.50
hausgemachte Kräuterbutter		
Rindsbouillon		10.00
Bergkräuter Flädli, Siedfleischstreifen		
Schneckensuppe		14.00
Wurzelgemüse, Rahm, Croûtons		

Fleisch

Siedfleisch	30.50
Buntes Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln, Meerrettichsauce	
Cordon bleu vom Bündner Schwein	32.50
Maraner Alpkäse, Schinken	
Kalbsschnitzel paniert	38.00
Preiselbeeren, Gemüse	
Filetgulasch Stroganoff	46.00
Paprika, Zwiebeln, Champignons, Essiggurken, Randen	

Beilagen:

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

Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

Ojo de Agua - Entrecôte Double	pro Person 54.00
Zucht Dieter Meier, Patagonien Ofenrübli, Schmelztomaten, Sauce béarnaise oder Pfeffersauce Beilage nach Wahl	

Fisch

Wolfsbarsch & Garnele	38.00
Gedämpft, Spinat, Schmelztomaten, Zitronenrisotto	
Orangen Swiss Lachsforelle	45.00
Pommery-Stock-Strudel, Grillgemüse, Orangen-Pfeffer	

Vegi

Kichererbsen-Kokos-Curry	28.00
Gemüse, Basmati-Mix	
Kürbisgnocchi	26.00
Randenschaum, Kerne, hausgeräucherter Alpkäse	

Desserts

Schoggikuchen Beeren, Vanille Glacé	10.50
Rosmarin Pannacotta Erdbeersalat	12.50
Golfhuus Crèmeschnitte	9.00
Maraner Alpkäse Sticks Feigensenf, Baumnüsse	14.00

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Lachs: Schweiz, Zucht, Label Rouge, Schottland. Wolfsbarsch MSG Aquakultur: 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.

Unsere Weinempfehlungen

Rosewein

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

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

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

Bitte fragen Sie auch nach unseren Weinspecials auf der Tafel.



Flammlachs direkt vom Feuer

mit Rosmarinkartoffeln, Salatbouquet und zweierlei Dip.

Geniessen Sie unseren schottischen «Label Rouge» Lachs. Würzig mariniert, aussen knusprig und innen zart rosé - direkt vom Feuer auf den Tisch.

Auf Vorbestellung ab 4 Personen.

CHF 42.00 pro Person

Ein Genuss den Sie nicht verpassen sollten.