

HERZLICH WILLKOMMEN

RESTAURANT

GOLFHUUS

AROSA



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Vorspeisensalat

10.50

Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, geröstete Kerne,
Croûtons

kleine Portion 7.00

Wählen Sie aus unseren Dressings:

French, Balsamico, Limette oder Waldbeeren-Vinaigrette

Kalbstatar und gebratene Milken

32.00

geröstete Haselnüsse, Schweizer Burgunder-Trüffel, Shiso

Nüsslisalat

15.50

Schweizer Ei, kross gebratener Speck, Croûtons
mit gebratener Entenleber

+12.50

Schottischer „Label Rouge“ Lachs

24.50

mariniert und geräuchert im Hof Maran
Toast, Kapernäpfel, Honig-Senf-Dip,
Meerrettich-Limetten-Rahm, Salatbouquet

Warme Vorspeise

Kürbisravioli

15.00

gehobelte Belper Knolle, konfierter Kürbis, Salbei

als Hauptgang 24.00

Schnecken - 6 Stück

18.50

in hausgemachter Kräuterbutter, mit Huusbrot

Gebratene Entenleber

24.00

Schwarzwurzel, hausgemachtes Trüffelöl

Suppen

Kresseschaum 12.00
Meerrettich, Weisswein, Maraner Rauchlachsstreifen

Kürbissuppe 12.00
Kokosmilch, Kernöl, Kerne

Vegi

Spinatknödel 28.00
Maraner Alpkäse, Schmelztomaten

Geschmorter Mini-Lattich 26.00
Baumnüsse, Zitronen-Joghurtsauce

Fleisch

Cordon bleu vom Schweizer Schwein 32.50
US-Fries, Gemüse

Kalbsschnitzel paniert 38.00
Preiselbeeren, Gemüse

Hirschmedaillon 44.00
Hirschmedaillon, glasierte Maroni, Apfelrotkohl,
Knöpfli

Rosa gebratene Entenbrust 42.00
Ofenrübli, Schalotten, Bohnenkerne, Preiselbeer-Balsamico-Jus

Beilagen:

Risotto, Maraner Alpkäse-Kartoffelstock,
US-Fries, Knöpfli

Am Tisch tranchiert ab zwei Personen

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

Fisch

Wolfsbarsch & Garnele gedämpft; Spinat, Zitronenrisotto	38.00
Medaillon Swiss Lachsforelle Beurre blanc, Orangen Pfeffer	48.00

Desserts

Schoggikuchen Beeren, Vanilleglacé	10.50
Tonkabohnen-Panna-Cotta Waldbeeren	9.50
Apfelküchlein Zimtglacé	10.50
Maraner Alpkäse Sticks Feigensenf, Beerenchutney	14.00

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischsorten:

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland, Wolfsbarsch: Griechenland, Lachsforelle: Schweiz.
Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz, Irland, Argentinien. Schwein: Schweiz. Hirsch: EU.
Ente: Frankreich.

Deklaration der Allergene:

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