

Herzlich willkommen im Golfhuus



Der Golfsport ist pure Passion und wird auch dementsprechend gelebt. Diese Leidenschaft möchten wir in unserer Golfhuus-Philosophie aufgreifen.

Wir freuen uns, Ihnen wie ein Caddy mit Rat und Tat zur Seite zu stehen und Sie mit einem Lächeln – wie nach einem Hole in One – wieder auf das Green zu schicken.

Ihre Gastgeber

Florian Ettinger & Felix Harm und das Golfhuus Team

Abschlag – Vorspeisen, Salate & Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon	CHF 10.00
mit verschiedenen Einlagen (Fragen Sie den Caddy)	
Hole in One	
Mangoldcrèmesuppe mit gefülltem Gersten-Arancino	CHF 12.00
Sommerlicher Golfersalat	CHF 10.50
mit Cherry-Tomaten, Kernen, frischen Bergkräutern und Croûtons	
Alpen-Sushi	CHF 19.50
Gefüllte Mangoldblätter mit Gerste, Alpkäse und Bündnerfleisch	
Golfbälle à la Huus	CHF 17.00
Gersten-Arancini, gefüllt mit Alpkäse und Salsiz	
Kalbstatar	CHF 25.50
mit Toast und Butter	



Fairway – Hauptgänge

Alles von der Weide

Ojo de Agua – Entrecôte Double (für 2 Personen) CHF 56.00

mit hausgemachten Kartoffelkrapfen, Gemüse, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

Entrecôte CHF 48.00

mit Gersten-Arancini, Gemüse und Kräutersalsa

½ Limetten-Poulet «Asia Style» CHF 36.00

Mariniertes Poulet im ganzen mit gebratenen Nudeln und Gemüse

Kalbssteak like a Albatros CHF 49.00

mit einer Kräuterkruste und Kartoffel-Gemüsegröstel

Geangelt, gefischt & aus dem Wasser

Unser berühmter Golfhuus Flammlachs (ab 4 Personen) CHF 44.00

Auf Vorbestellung grillieren wir Ihnen auf offenem Feuer unseren Flammlachs mit Grillgemüse, Ofenkartoffel, Knoblauch und Senf Dip

Lakeball Roulade CHF 34.50

Fischroulade in einer Mangoldhülle, mit Kokos-Rüebli, Kartoffelstock und Senfschaum

Zander CHF 38.00

auf der Haut gebraten, mit Basilikum-Pasta und Honigtomaten

Gepflanzt, gewachsen im Beet & auf der Wiese

Veganer Gersteneintopf CHF 27.50

mit Paprika, Tomaten, Kartoffeln und Wurzelgemüse

Golfbag Paprika CHF 29.50

Gefüllte Paprika mit Reis, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten

Green – Dessert

Crème brûlée CHF 12.50

mit Kokosglacé und Ananasragout

Chocolate Chip CHF 11.50

Hausgemachtes Schokoküchlein auf Erdbeersalat

Alles vom Senner CHF 14.00

Alpkäse-Auswahl von der Sennerei Maran mit Chutney

Golfhuus Traum CHF 14.00

Hausgemachtes Eierlikörparfait mit Beeren



Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Kalb: Schweiz. Rind: Schweiz, Uruguay, Argentinien. Schwein: Schweiz. Poulet: Schweiz.

Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland. Dorsch: Norwegen.

Deklaration der Allergene:

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

