

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

Vom Green auf den Teller

Salate

Bunter Blattsalat

mit Cherry-Tomaten, Kernen, frischen Bergkräutern und Croûtons CHF 10.50

Golfer Salat

mit Cherry-Tomaten, Kernen, Croûtons und dazu geputtet wahlweise:
unser Golfhuus Limetten-Poulet «Asia Style» CHF 18.50

oder

der im Hof Maran hausgeräucherte «Label Rouge» Lachs CHF 19.50

Siedfleischsalat

mit Zwiebeln, Essig, Gurken, Ei, Kürbiskernöl CHF 18.50

Suppe

Summer in Augusta

Gazpacho mit Peperoni, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch CHF 9.50

Klassische Bouillon

hausgemacht und wahlweise mit:

Siedfleisch CHF 13.00

Flädli CHF 11.00

Bergkräutern CHF 10.00

Für den kurzen Break

Schottischer «Label Rouge» Lachs

Testen Sie unsere wechselnden «Label Rouge» Lachsvariationen. CHF 27.00
Fragen Sie Ihren Caddy nach dem aktuellen Tagesangebot.

Serviert mit Toast und Butter.

Arosa Golfhuus-Sandwich

Golfhuus-Poulet, Toast, Salat, hausgemachte Clubsauce und Alpkäse CHF 23.50

+ Pommes CHF 5.00

Kohlenhydrate für den Sportler

(Pasta)

Pomodoro

Alles von der Tomate CHF 15.00

Pesto Roulette

Ihr Caddy weiss welches Pesto auf den Teller kommt CHF 16.00

Aglio e olio alla mediterranea

Rauchlachs, Knoblauch und Bergkräuter CHF 21.00

Standard Flight

Bolognese CHF 18.50

All-time Gamer Wraps

Dansk Rulle

Pulled Lachs, Senfcrème, Zwiebeln, Blattspinat und Tomate CHF 24.50
+ Pommes CHF 5.00

Rollo Mexicano

Pouletbrust, Mais, Paprika, Gurken, rote Bohnen und Kräutersalsa CHF 24.50
+ Pommes CHF 5.00

Healthy Roll (Vegi)

Camembert, Paprikacrème, Blattspinat und Zwiebeln CHF 22.50
+ Pommes CHF 5.00

Nach dem Flight

Flammkuchen Golfhuus Style mit Sauerrahm

Amateur

Speck, Zwiebeln und Alpkäse CHF 15.00

Pro

Bündner Rohschinken, Zwiebeln und Alpkäse CHF 18.00

Spectator (Vegi)

Zwiebeln, Lenker Bleu und Blattspinat CHF 18.00

Das 19. Loch

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleglacé und Rahm

CHF 9.50

Hausgemachtes Mille-feuille

Früchte, Vanillecrème und Blätterteig

CHF 10.50



Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

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

Deklaration der Allergene:

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