

# 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 White zu schicken.

## **Ihre Gastgeber**

Florian Ettinger & Felix Harm und das Golfhuus Team

# Abschlag – Vorspeisen, Salate & Suppen

<b>Hausgemachte Rindsbouillon mit Kräutern</b>	CHF 10.00
mit Siedfleisch	CHF 13.00
<b>Wild-Bouillon mit Hirschravioli</b>	CHF 14.50
<b>Winterlicher Golfersalat</b>	CHF 10.50
mit Cherry-Tomaten, Kernen, Bergkräutern und Croûtons	
<b>Alpen-Sushi</b>	CHF 19.50
Gefüllte Mangoldblätter mit Gerste, Alpkäse und Bündnerfleisch	
<b>Schnecken – 6 Stück</b>	CHF 19.50
mit Kräuter-Knoblauchbutter und Brot	
<b>Kalbstatar</b>	CHF 26.50
mit Toast und Butter	



# Fairway – Hauptgänge

## Alles von der Weide

**Ojo de Agua – Entrecôte Double** (für 2 Personen) p. P. CHF 56.00

mit Kartoffelkrapfen, Gemüse, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

Wir empfehlen dazu den passenden Wein von Dieter Meier:

Ojo de Agua Malbec 0,75l CHF 52.00

**Ojo de Agua Entrecôte** CHF 49.00

mit Kartoffel-Gemüsegröstel und Kräutersalsa

**Halbe Ente** CHF 43.50

mit Apfelrotkraut und Klössen

**Zweierlei vom Kalb** CHF 51.00

Kalbssteak und Kalbsbacke auf Erbsenpüree und konfierten Rüebl

**Wildhasenfilet** CHF 38.50

mit Pilzrahm und Kartoffelkrapfen

## Gepflanzt, gewachsen im Beet & auf der Wiese

**Golfbag-Paprika** CHF 29.50

Gefüllte Paprika mit Reis, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten

**Hausgemachte Semmelknödel** CHF 23.50

mit Pilzrahm und frischen Kräutern

## 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

**Winterdorsch mit Kräuterkruste** CHF 35.50

mit Kokos-Rüebli, Kartoffelstock und Pommery-Senfsauce

**Zander** CHF 39.00

auf der Haut gebraten, mit Basilikum-Pasta und Honigtomaten

**Orangen-Swiss-Lachsforelle** CHF 39.50

Linguine, Grillgemüse und Orangen-Pfeffer

**Gebratener Zander mit Blutwurst** CHF 43.50

Kräutergersotto und Wintergemüse



## Green – Dessert

**Crème brûlée** CHF 12.50

mit Röteliglacé und Zwetschgenröster

**Chocolate Chip** CHF 11.50

Hausgemachtes Schokoküchlein auf Beerenragout

### **Alles vom Senner**

Alpkäse-Auswahl von der Sennerei Maran mit Chutney CHF 12.50

mit einem Glas Vin Santo di Montepulciano 4 cl CHF 22.50

Dessertwein Vin Santo di Montepulciano 4 cl CHF 12.00

Dessertwein Vin Santo di Montepulciano 37,5 dl CHF 108.00

#### **Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:**

Kalb: Schweiz. Wildhase: Argentinien. Rind: Uruguay, Argentinien. Schwein: Schweiz. Poulet: Schweiz. Ente: Niederlande.

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.