

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

Hausgemachte Rindsbouillon CHF 10.00
mit verschiedenen Einlagen (Fragen Sie den Caddy)

Tagessuppe CHF 13.00

Winterlicher Golfersalat
mit Cherry-Tomaten, Kernen, frischen Bergkräutern und Croûtons CHF 10.50
mit Poulet CHF 18.50
mit Maraner Rauchlachs CHF 19.50

Siedfleischsalat
mit Ei, Kürbiskernöl und Gemüsevinaigrette CHF 19.50

Lachstatar CHF 24.50
Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs
mit Honigsenf und Toast



Hauptgänge

Alles von der Weide

Golfhuus-Sandwich CHF 27.00

Poulet, Toast, Salat, Tomate, hausgemachte Clubsauce und Alpkäse
mit Pommes

+ CHF 5.00

Halbes Poulet CHF 35.50

mit Pommes

Kalbsbratwurst CHF 19.50

mit Currysauce oder Zwiebelsauce und Pommes

Vegi

Kichererbsen-Curry mit Pita CHF 24.50

Flammkuchen

Klassisch CHF 15.00

Speck, Zwiebel, Alpkäse, Sauerrahm

Winterlich CHF 18.00

Federkohl, Zwiebel, Blutwurst, Alpkäse Sauerrahm

Vegi CHF 16.00

Feta, Paprika, Tomate, Sauerrahm

Süss CHF 15.00

Apfel, Zimt, Honig, Sauerrahm

Green – Dessert

Hausgemachtes Mille-feuille

CHF 10.50

mit Zwetschgenröster

Warmer Apfelkuchen

CHF 11.50

mit Rahm und Vanilleglacé



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.