

Salat & Vorspeisen

Golfersalat

Bunte Blattsalate, Cherrytomaten, Kerne, Croûtons

12.50

mit gebratenen Pouletbruststreifen

22.50

mit Maraner Rauchlachs

23.50

Siedfleischsalat

21.00

mit Kürbiskernöl, Ei und Gemüse vinaigrette

Wurst-Käse-Salat

19.50

Kalbstatar (130g)

27.50

mit Toast, Kapern und Zwiebeln

Schottischer «Label Rouge» Lachs aus kontrollierter Aufzucht, mariniert und geräuchert im Hof Maran

26.00

mit Honig-Senf-Sauce und Toast

Suppen

Rindsbouillon mit Bergkräutern

12.00

Rindsbouillon mit Siedfleischstreifen

14.00

Sandwich und Burger

Alle Sandwiches im Steinofen-Rustico Baguette (21cm)

Golfhuus-Sandwich

24.50

Pouletbrust, Alpkäse, Tomaten, Salat, Cocktailsauce und Pommes frites

Philly Cheesesteak-Sandwich

27.50

Entrecôte-Streifen, karamellierte Zwiebeln, Alpkäse und Pommes frites

Pulled Lachs-Sandwich

26.50

Lachs, Honig-Senf-Sauce, marinierter Rotkabis und Pommes frites

Grillgemüse-Sandwich

22.50

Aubergine, Zucchetti, Zwiebeln, Peperoni, Feta und Pommes frites

Double Smash Burger

28.50

mit Rindshackfleisch, Tomaten, Burger Bun, Blattsalat und Pommes frites

Flammlachs

mit zweierlei Dip, Grillgemüse und Ofenkartoffeln

(4 Personen auf Vorbestellung)

pro Person CHF 49.50

Fleisch und Fisch

Hausgemachte Hacktätschli (180g) mit Pfefferrahmsauce	37.00
Ojo de Aqua Entrecôte 200g	59.50
Ojo de Aqua Entrecôte Double 450g mit Whiskey-Jus	118.00
Schweizer Kalbsleber mit Alpkräutern, Jus und Zwiebeln	39.50
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein mit Preiselbeeren und Zitrone	38.50
Capuns mit Rahmsauce und Alpkäse	32.00
Vegetarische Capuns mit Rahmsauce und Alpkäse	26.50
Gebratener Zander mit Pesto	45.00
Crevetten mit Knoblauch-Chili-Öl	43.00

**Zu allen Fleisch- und Fischgerichten
reichen wir Ihnen unser buntes Pfannengemüse.**

**Wählen Sie dazu Ihre gewünschte Stärkebeilage:
Pommes frites, Rösti, Kartoffelstock oder Tagespasta.**

Tagespasta aus Hartweizengries

von der Molino e Pastificio SA aus Poschiavo

Pomodoro	19.00
Ragù di Manzo	27.00
Agljo e Olio	20.00
Agljo e Olio mit Maraner Rauchlachs	26.00

Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln, Käse und Sauerrahm	17.00
mit Feta, Peperoni, Tomaten, Petersilie und Sauerrahm	18.00
mit Bündnerfleisch, Zwiebeln, Alpkäse und Sauerrahm	22.50
mit Maraner Rauchlachs, Zwiebeln, Alpkäse und Sauerrahm	22.50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 13.50

Crème brûlée 13.50
mit Erdbeer-Minzsalat

Bitte fragen Sie bei unserem Service-Team nach unserer hausgemachten Glacéauswahl.

Herkunftsländer der Fleisch- und Fischarten:

Poulet: Schweiz. Rind: Argentinien. Schwein: Schweiz. Lachs: Zucht, Label Rouge, Schottland.
Wurstwaren: Schweiz. Käse: Schweiz.

Deklaration der Allergene:

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