

Märchenhafter Weihnachtswald



RESTAURANT
GOLF
PARK

restaurantgolfpark.ch

The background features a white surface with scattered decorative elements: light blue and orange snowflakes, small orange dots, and a white rectangular patch with a gold crescent moon and orange snowflakes.

***Schön, dass Sie
bei uns sind.***

**Geniessen Sie unser weihnachtliches Ambiente
und lassen Sie sich von unserem
märchenhaften Angebot verzaubern.**



Festliche Menüempfehlung unseres Küchenchefs

Nüsslisalat

mit geräuchertem Bündner Speck und marinierten Champignons



Steinpilzcappuccino

mit tasmanischem Bergpfeffer



Irishes Rindsfilet am Stück, rosa gebraten

mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi



Passionsfrucht-Pannacotta

an Kiwi-Fruchtmark

77.—

Unsere Weinempfehlungen



Weiss

Kreuth Chardonnay DOC - 2017

Kellerei Terlan, Alto Adige, Italien
10 cl 8.50 | 75 cl 55.—



Rot

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2017

Sangiovese, Merlot, C. Sauvignon, Tenuta
dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana, Italien
10 cl 8.50 | 75 cl 57.—

Weinbegleitung

3-Gänge

30.—

4-Gänge

40.—



Roda I Reserva DOCa 2013

Tempranillo, Graciano Garnacha, Bodega
Roda, Rioja, Spanien
10 cl 12.— | 75 cl 85.—

Jahrgangswechsel vorbehalten

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.
Preise inkl. 7.7% MwSt.

Weihnachtliche Vorspeisen

Wildkräuter-Salat

mit Ziegenkäse und Feigen,
an Himbeer-Baumnuß-Dressing

17.—

Carpaccio von zweierlei Randen

mit Nüsslisalat und Kürbiskernen

14.—

Nüsslisalat

mit geräuchertem Bündner Speck
und marinierten Champignons

13.—

Gebratene Riesencrevetten

mit Risotto in der Zucchetti

18.—

Steinpilzcappuccino

mit tasmanischem Bergpfeffer

11.—

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl und Rahm

10.—

Hirschfilet mit Nusskruste

an Birnen-Backpflaumen-Püree

18.—

Märchenhafte Hauptgänge

Irishes Rindsfilet am Stück, rosa gebraten

mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi

42.—

Rehgeschnetzeltes an Waldpilzsauce

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni

36.—

Französische Maispoularde

mit Morchelrahmsauce und Gemüsepolenta

32.—

Medaillon vom Seeteufel

auf Safranspinat und tournierten Kartoffeln

38.—

Rahmschnitzel vom Kalb

mit Gemüse vom Markt und Tagliatelle

38.—

Für unsere «kleinen» Gäste

bis 12 Jahre

Rahmschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

19.—

Maispoularde

mit Kartoffelgnocchi

15.—

Tagliatelle

an Tomatensauce

11.—

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.

Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Nüsslisalat

mit marinierten Champignons

12.—

Carpaccio von zweierlei Randen

mit Nüsslisalat und Kürbiskernen

14.—

Steinpilzcappuccino

mit tasmanischem Bergpfeffer

11.—

Kürbissuppe

mit Kürbiskernöl und Rahm

10.—

Hauptgänge

Geröstete Cashewkerne und Sojaflocken im Zucchettimantel

auf Safranspinat mit tournierten Kartoffeln

34.—

Kichererbsen-Taler an Waldpilzsauce

mit Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi

32.—



Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.
Preise inkl. 7.7% MwSt.

Verführerische Desserts

Apfel-Zimt-Cheesecake

mit Macadamia-Nuss

11.—

Kleine regionale Käseauswahl

mit original Appenzeller Birewegge

14.—

Passionsfrucht-Pannacotta

an Kiwifruchtmark

10.—

Blutorangen-Parfait

mit Meringue

12.—

Heisse Liebe

1 Kugel oder 3 Kugeln Vanille-Glace mit heissen Himbeeren und Rahm

7.— | 14.—

Glace

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zimt

pro Kugel 3.40 | Rahm 1.50

Junior Desserts

bis 12 Jahre

Konfetti-Rahmglace

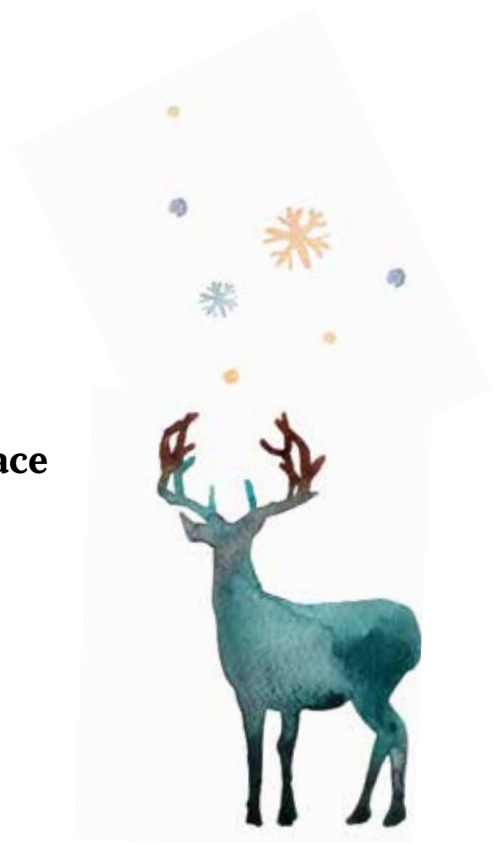
mit Smarties und Rahm

5.—

Vanille- und Erdbeer-Rahmglace

mit Gummibärli

6.—





**Wild Quitte –
Elixier purer Natur**

Unser Genuss-Tipp

Unsere Wild-Quitte eignet sich vor allem zum Aperitif, Frischkäse Gebäck, sowie zu frischen Obstsalaten.

10 cl 9.– | 75 cl 59.–



**Wild Birne – Die Leidenschaft
für das Besondere**

Unser Genuss-Tipp

Die Wild Birne passt perfekt als Aperero für Fisch und zu Desserts.

10 cl 7.50 | 75 cl 49.–



Hausmarke Golfparkweine

Weiss

Hausmarke Golfparkwein 2019

Andre Roduit, Fully, Wallis, Schweiz

Traubensorte: Chasselas, Marsanne, Humagne Blanc

10 cl 6.50 | 75 cl 45.–

Rot

Hausmarke Golfparkwein 2016

Abadia Retuerto, Castilla y León, Spanien

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

10 cl 7.50 | 75 cl 49.–

Weisswein

Wiener Gemischter Satz 2018

DAC, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

75 cl 47.–

Roero Arneis DOCG

Serra Lupini 2019

Negro Angelo & Figli, Piemont, Italien

10 cl 7.– | 75 cl 47.–



Schaumwein

**Ponte – Prosecco Treviso
Spumante DOC**

Extra Dry, Veneto, Italien

10 cl 8.– | 75 cl 47.–

**Champagne de Saint Gall,
1^{er} Cru**

Blanc de blanc, Brut, Champagne

75 cl 85.–

Rosé

Beronia DOCa 2019

Bodegas Beronia, Rioja, Spanien,

Traubensorte: Tempranillo

10 cl 7.– | 75 cl 45.–

Rotweine

Pinot Noir No.2 2017

Schlossgut Bachtobel AOC, Thurgau, Schweiz
10 cl 9.50 | 75 cl 69.—

Malanser Blauburgunder 2017

Peter Wegelin, Scadenagut, Graubünden, Schweiz
75 cl 57.—

Zweigelt 2017

Weingut Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich
75 cl 47.—

Primitivo di Manduria

DOC Papale 2017

Vigne & Vini, Apulien, Italien
75 cl 49.—

Le Volte dell'Ornellaia IGT 2018

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana, Italien
10 cl 8.50 | 75 cl 57.—

La Massa IGT 2016

Tenuta La Massa, Toscana, Italien
75 cl 59.— | 150 cl (2017) 118.—

Amarone Valpolicella DOC 2015

Classico Superiore, Tommasi Viticoltori, Veneto, Italien
75 cl 85.—

Ripasso della Valpolicella DOC 2017

Classico Superiore, Tommasi Viticoltori, Veneto, Italien
75 cl 53.— | 150 cl (2016) 98.—

Merlot Hahn 2017

Hahn Estates, Central Coast, USA
75 cl 57.—

Roda I Reserva DOCa 2015

Tempranillo, Graciano Garnacha, Bodega Roda, Rioja, Spanien
10 cl 12.— | 75 cl 85.— | 150 cl (2013) 160.—

Selección Especial DOC 2015

Bodega: Abadia Retuerta, Sardon del Duero, Spanien
75 cl 65.— | 150 cl (2016) 118.—

Egomei DOCa 2017

Finca Egomei, Rioja, Spanien
75 cl 63.— | 150 cl 118.—

Passagem Reserva Douro DOC 2016

Quinta das Bandeiras, Duoro, Portugal
75 cl 69.—

Süsswein

Ruster Beerenauslese Selektion 2018

Burgenland Heidi Schröck, Österreich, Traubensorte: Welschriesling, Weissburgunder
Ausgezeichnet zu regionalem Käse und Creme Desserts

37.5 cl 47.—

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.

Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Aperitifs & Getränke

Heisser Apfeltraum	Nach Marias Hausrezept - alkoholfrei		1 Glas	5.—
Glühwein	Hausrezept des Küchenchefs - mit Alkohol		1 Glas	7.50
Apertitifs	Aperol Spritz, Hugo			9.—
	Campari	23% Vol.	4 cl	7.—
	Campari Orange	23% Vol.		10.—
	Martini Bianco	15% Vol.		7.—
	Cynar	17% Vol.	4 cl	7.—
	Cynar Orange	17% Vol.	4 cl	10.—
Mineralwasser	Goba - laut still		33 cl	4.50
	Goba - laut still		50 cl	6.—
	Goba - laut still		100 cl	10.—
	Leitungswasser		100 cl	5.—
Süssgetränke	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Gazosa Orange Lemon,		33 cl	4.50
	Shorley von Möhl, Rivella Rot Blau		33 cl	4.50
	Tonic Water, Bitter Lemon, San Bitter		20 cl	4.50
Säfte	Orangen-, Tomaten-, Ananasjus		20 cl	5.—
Most	Möhl Saft vom Fass - alkoholfrei		50 cl	6.—
	Möhl Saft vom Fass - trüb	4.2% Vol.	50 cl	6.—
Bier vom Fass	Quöllfrisch, Klosterbräu		25 cl	4.—
	Quöllfrisch, Klosterbräu		40 cl	6.—
Weizenbier	Appenzeller - alkoholfrei		50 cl	7.—
	Schützengarten Weisser Engel - mit Alkohol			7.—

Digestifs

Rum	Diplomatico 12 Soléra	40% Vol.	2 cl	12.—
	Optimus 15 Soléra	38% Vol.	2 cl	13.—
	Zacapa 23 Soléra	40% Vol.	2 cl	14.—
Grappa	Paesanella Grappa			9.—
	(Brunello, Amarone, Moscato, Fior di Vite)	41% Vol.	2 cl	9.—
	Nardini Riserva	50% Vol.	2 cl	14.—
	Grappa Berta - Tre soli Tre 2010	43% Vol.	2 cl	
Single Malt Scotch Whisky	Arron - 10 Years	46% Vol.	4 cl	12.—
	Classic of Islay (Lavagulin)	55% Vol.	4 cl	15.—

Für weitere Getränke und Digestifs verlangen Sie bitte unsere Getränkekarte.

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert Sie unser Fachpersonal gerne.
Preise inkl. 7.7% MwSt.