

Vorspeisen / Entrées

Gemischter Salat
Salade mêlée
13.00

Heidi Salat mit Blattsalaten, Fetakäse,
Buchweizen und Kirschentomaten
Salade „Heidi“ Feuilles de salade,
fromage feta, sarrasin et tomates cerise
19.00

Ratatouille Praline auf Petersilienspiegel
Burrata Creme und Friséesalat
Praliné de ratatouille sur miroir de persil
Crème Burrata et salade frisée
24.00

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch
von der Familie Brügger aus Parpan
Viande des Grisons séchée à l'air
de la Famille Brügger à Parpan
33.00

Bündnerfleisch, Rohschinken,
Berg- und Hobelkäse von der Alp Isenau
Viande des Grisons, jambon cru,
fromage d'alpage et rebibe d'Isenau
27.00

Leicht geräucherter, schottischer Lachs
Toast, Meerrettichschaum
und Dill-Senfauce
Saumon d'Ecosse légèrement fumé maison,
Toast, mousse au raifort
et sauce à l'aneth et moutarde
29.00

Kalbmarkknochen mit konfierten
Schnecken
Erbsenpüree und Yuzuschaum
Os de moelle de veau et escargots confits
Purée de petites pois
et mousse de Yuzu
24.00



Suppen / Potages

Gratinierte Zwiebel-Brotsuppe
Potage gratiné aux oignons et pain
14.00

Tom Kha Gai Suppe
Potage Tom Kha Gai
15.00



Pasta und Risotto / Pâtes et Risotto

Spaghetti "Dolce Vita"
Tomatensauce, Kirschtomaten und Pesto
Spaghettis „Dolce vita“ à la
sauce à la tomate, tomates cerises et pesto
26.00

Spargelrisotto
Risotto aux asperges
27.00

Steinpilzravioli mit Tomatenwürfel
und Spinatcrème
Ravioli aux bolets avec tomate concassée
et crème aux épinards
26.00

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Turbach-Geschneitzeltes an Röhmsauce mit
Steinpilzen und Pfümlü, Rösti und Marktgemüse
Emincé de veau à la Turbach aux bolets,
prune, rösti et légumes du marché
43.00

Wienerschnitzel
mit Speckkartoffeln und Blattsalat
Escalope de veau viennoise
aux pommes de terre
au lard et feuilles de laitue
41.00

Schweinsbratwurst von
Markus Sprenger persönlich hergestellt
Zwiebelsauce und Pommes Frites oder Rösti
Saucisse de porc rôtie
fabriquée par Markus Sprenger
Sauce aux oignons et pommes frites ou rösti
23.00

GOLFHOTEL Hamburger mit Pommes Frites
Hamburger „GOLFHOTEL“ Pommes frites
25.00

Schweizer Zanderfilet
Schwarzwurzel Duo und Olivenstaub
Filet de sandre Suisse
Duo de salsifs et poussière d'olives
42.00

Hot-Fish mit «Loë» Eglwürst, Guacamole
und Kresse – kreiert von Andrea
Hot-Fish avec saucisse de perche «Loë»,
guacamole et cresson – crée par Andrea
25.00



Swiss Gourmet «Grand Cru»

Rindsfilet / Filet de bœuf
29.00 pro 100 gr.

Rindsentrecôte / Entrecôte de bœuf
23.00 pro 100 gr.

Kalbskotelette / Côte de veau
23.00 pro 100 gr.

Lammkarree «Donald Russel»
Carré d'agneau «Donald Russel»
22.00 pro 100 gr.

Beilagen / Garnitures
Pro Beilage / par garniture
7.00

Risotto, Kartoffelgratin, Rösti, Pommes Frites, Gemüse
Risotto, gratin de pomme de terre, rösti,
pommes frites, légumes

Bearnaise-, Pfeffersauce oder Kräuterbutter
Sauce béarnaise, sauce poivre ou beurre aux herbes

Unsere Halbpensionsgäste können das «Swiss
Prime Meat Grand Cru» mit Beilagen Ihrer Wahl,
gegen Aufpreis bestellen.

Nos clients en formule demi-pension peuvent
choisir la viande Suisse Gourmet Bœuf «Grand Cru»
avec accompagnements
à votre choix moyennant un supplément
25.00

Herkunft der Zutaten

Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz
Lammfleisch aus Schottland & Wild aus Österreich

Signature Dish Golffhotel Vegetarisch & Vegan Vegetarisch Basisch

Den Nahrungsmittelabfällen schenken wir grösste Aufmerksamkeit und
servieren bewusst nicht zu grosse Portionen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen
gerne einen Nachservice ohne Zuschlag an.
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

Montag Mittag, 4. April 2022



Desserts / Desserts

Schokoladenmousse mit Toblerone
Mousse au chocolat au Toblerone
14.00

Meringue Bärengraben
Meringue Bärengraben
13.00

Eiskaffee «Golffhotel»
Café glacé „GOLFHOTEL“
12.00

Die zerbrechliche Sphäre
Brownie / Banane / Schokolade /
Karamelleis / Passionsfrucht Saft
La sphère éphémère
Brownie / banane / chocolat /
Glace caramel / jus de la fruit de Passion
17.00



Glace & Sorbets / Glaces & sorbets

Vanille, Schokolade, Pistazien, Karamell,
Mokka, Erdbeere, Himbeere, Zwetschge,
Zitrone, Mango, Passionsfrucht
Vanille, chocolat, pistache, caramel,
café, fraise, framboise, quetsche, citron,
mangue, fruit de la passion

Pro Kugel / par boule 3.90
Mit Rahm / Chantilly 1.80

