

Das gits hittä

Was man immer gern isst....

Burrata – Bunte Cherrytomaten	19.00
<i>Burrata – Tomates de Cherry colorée</i>	
Spinatsalat – Speck - Ei	16.00
<i>Salade Epinards – Lardons - Oeuf</i>	
Carpaccio « Obergestler Galloway « Gommer Hobelkäse	19.00
<i>Carpaccio « Galloway d'Obergesteln » Fromage de Rebibe de la Vallée de Conches</i>	
Carpaccio « Lachs + Wolfsbarsch » *	21.00
<i>Carpaccio « Saumon + Loup de mer »</i>	
Erbsenrahmsuppe – Curry - Crevetten *	14.00
<i>Crème Petite Pois – Curry - Crevettes</i>	
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	11.00
Gommer Teller - Assiette « Vallée de Conches »	26.00
Trockenfleisch Teller - Assiette Viande séchée	27.00
Gommer Hobelkäse - Fromage de Rebibe	22.00

Pasta & Risotto

Spaghetti « Toscana » *	22.00
<i>Spaghetti « Toscana »</i>	
Spaghetti « Crevetten »	26.00
<i>Spaghetti - Crevettes géantes</i>	
Risotto – Spargel - Morcheln *	25.00
<i>Risotto – Asperges - Morilles</i>	
Spargelravioli – Rohschinken	21.00 / 28.00
<i>Risotto – Asperges - Morilles</i>	

Täglich wechselnde Empfehlungen

* = Vegetarische Gerichte / Plats végétariennes

Golferteller

Grosse Salatgarnitur, Melone und Knoblauchbrot	
Egli im Bierteig – Filets de perches frits *	27.00
Schweinssteak – Steak de porc	26.00

Unsere Hit's

Golfer's Burger vom Galloway 160 gr.	28.00
Speck – Käse - Spiegelei - Pommes frites	
<i>Golfer's Burger du Galloway Lard – Fromage – Œuf au plat - Pommes frites</i>	
Beefsteak Tartar	24.00 / 32.00
Zündholzkartoffel – Toast	
<i>Tartare de bœuf - Pommes Alumettes et toast</i>	
Kaltes Roastbeef - Sauce Tatar	29.00
Pommes frites oder Salat	
<i>Roastbeef froid – Sauce Tatar Pommes frites ou salades</i>	

Hauptgerichte

« Wiener Schnitzel »	Kalb / Veau	42.00
Kleiner Sommersalat	Schwein / Porc	29.00
Pommes frites und Preiselbeeren		
<i>Escalope de veau « Viennoise » Pommes frites et airelles - Petite salade d'été</i>		
Entrecôte « Bärlauchbutter » 200 gr.		44.00
Saisongemüse		
<i>Entrecôte « Beurre Ail de l'ours » Légumes de saison</i>		
Kalbsschnitzel - Morchelsauce		42.00
Saisongemüse		
<i>Escalope de veau – Sauce Morilles Légumes de saison</i>		

Kleine Portion abzüglich CHF 3.00