

Herzlich Willkommen

An idyllischer Lage bildet das Clubrestaurant mit seiner Gastronomie den gesellschaftlichen und kulinarischen Höhepunkt eines jeden Golftages.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Küche mit regionalen und frischen Produkten.
Sie wählen zwischen Klassikern und raffinierten, saisonalen Gerichten.

Das Golf Aaretal Gastro Team und der Küchenchef Tibor Slosar heisst Sie herzlich Willkommen und wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Wir wünschen genussreiche & unvergessliche Momente im Restaurant Green.

Ä Guete!

Planen Sie ein Fest oder sonstigen Anlass? Unser Festzelt bietet in gemütlichem Ambiente bis zu 80 Personen Platz. Verlangen Sie nach unserer Bankettdokumentation.

suppen

tagessuppe	8.80
asiatische green-curry-suppe serviert in der schüssel asia-gemüse, kokosmilch, koriander & zitronen-garnelen	16.80

salate & vorspeisen

	vorspeise/hauptgang
grüner blattsalat mit kräutern & kernen	9.00
«green-salat» bunt gemischt bunter blattsalat mit verschiedenen saisonalen gemüsen löwenzahn, kräuter, croûtons & kernen lass dich überraschen!	14.80/19.80
...mit pouletbrust (sous-vide 60°C) in teriyaki-sauce mariniert	25.80
...mit fischknusperli asiatischer tartar-sauce & zitrone	26.80
kalte platte garniert mit trockenfleisch, rindfleischwurst hobelkäse, essig-gemüse & huusbrot. alle unsere salatvariationen servieren wir dir mit unseren hausgemachten französischen- oder italienischen dressings & huusbrot!	25.50

kindermenüs

spaghetti mit butter	5.80
hausgemachte chicken nuggets & pommes frites Dazu ein Tagessalat	12.00

bestimmte gerichte können wir auch als kindervariante anbieten, frage unser serviceteam

wo nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um schweizer fleischerzeugnisse.
alle preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

«bei fragen bezüglich intoleranzen und allergien, wende dich bitte an unser serviceteam 😊»

hauptgänge & klassiker

vegetarisch

tagliarini mit frischen morcheln 23.80
gebratene walnüsse, grüne spargelspitzen & crème fraîche

fleisch

rindstatar 22.00/29.80
unser aaretal klassiker, ein bisschen pikant & würzig
kräutersalat, briochetoast & butter

gegrilltes flanksteak in tequila-marinade 36.80
safran-basmati reis, avocadopüree & chili-mais salsa

cordon bleu vom kalb 38.80
gefüllt mit rohschinken, bärlauch & greyerzer
hausgemachte pommes frites & marktgemüse

kalbsbäckli geschmort in barolo-jus 33.80
kartoffel-sellerie püree & marktgemüse

spaghetti e basta

all'arrabbiata (feurig scharf!) 18.80
nit pancetta & knobli

al pomodoro 15.80
hausgemachte tomatensauce mit basilikum & parmasan

rahm-bolognese 19.80

vegetarische rüebli-bolognese 16.80

**schaue unsere tagesempfehlungen auf der tafel an oder frage
bei unseren servicemitarbeitern nach!**

wo nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um schweizer fleischerzeugnisse.
alle preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

«bei fragen bezüglich intoleranzen und allergien, wende dich bitte an unser serviceteam 😊»

desserts

eiscafé	9.80
eiscafé mit baileys	12.80
lauwarmes schoggi-chüechli (20 min. wartezeit!) hausgemachtes schoggi-küchlein, serviert in der tasse	12.80
erdnussbutter panna cotta	6.80
blaubeeren cheesecake	8.80

ein gutes glas dazu? lasse dich von unserem serviceteam beraten

ein blick in die vitrine lohnt sich! wir haben ein saisonal wechselndes angebot an kuchen und torten!