

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
hokkaido-kürbissuppe mit ingwer und kokosmilch	9.80

salate & vorspeisen

nüsslisalat	9.80
ei, feige, karamellisierte kürbiskerne, kartoffeldressing mit speck-chips	10.80
«green salat» bunt gemischt	14.80 / 19.80
saisonale blattsalate mit gemüse, löwenzahn, kräuter, brotcroûtons, kerne lassen sie sich überraschen	
wahlweise unsere dressings: französisch, italienisch & tagesdressing	
mit pouletbrust	25.80
mit fischknusperli, zitrone und tatar-quarkonnaise	26.80
rindstatar, aaretal klassiker	22.00 / 29.80
kräutersalat, briochetoast, butter	

kindermenüs

portion pommes frites	5.80 / 9.80
spaghetti tomatensauce	12.50

damit sich unsere kleinen gäste auch gross fühlen können, servieren wir bestimmte menus als kindervariante für 12.-

hauptgänge & klassiker

vegetarisch

tagliarini mit waldpilzen 26.80
marronen und pegorino splitter

fleisch

hirschkpfeffer 24.80
gewürzrotkraut mit preiselbeeren, maronen, wildkräuterspätzle

wienerschnitzel vom kalb 38.80
pommes frites, marktgemüse vom biohof baumann

wildschweinrücken im speckmantel 32.80
wildrahmsause, rosenkohl, birne und wildkräuterspätzle

rehrückenplatte (auf vorbestellung 24 std.) 60.00
wildbeilagen, kaffeejus

fisch

fish & chips 25.80
zanderknusperli, bbq-mayo, pommes frites, zitrone

pasta e basta

aglio et olio 19.50
mit peperoncini, knoblauch, petersilie

al pomodoro (mild oder scharf) 19.00
tomatensauce mit oder ohne peperoncini, parmesan

bolognese 19.80
mit rahmbolo, kräuter

**beachten sie unsere preiswerten, kreativen und frischen tagesempfehlungen
auf der tafel oder fragen sie unsere servicemitarbeiter!**

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

«über zutaten in unseren gerichten, die allergien und/oder intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser team auf anfrage gerne.»

desserts

eiscafé	9.00
eiscafé mit baileys	12.00
vermicelles im weckglas	6.80
greenplättli	25.50
käse, fleisch, frisch garniert	

hausgemachte kuchen und torten je nach saison und anbot

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

«über zutaten in unseren gerichten, die allergien und/oder intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser team auf anfrage gerne.»