

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe

mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl

14.00

Nüsslisalat

Mimosa, mit gehacktem Ei und Croûtons an French-Dressing 

15.00

Jäger Art, mit frischen Pilzen und Speck an Nussöl-Dressing 

16.50

Die Golfbistro – Klassiker

Beefsteak Tatar „Aarau West“ serviert mit Toast und Butter nach Ihrem Wunsch gewürzt <i>mild / mittel / scharf</i>	70 g	24.50	
	<i>als Hauptgang</i>	130 g	32.50
	<i>oder mehr</i>	200 g	42.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (150g)

feinstes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce
mit Pilzen begleitet von hausgemachten Spätzli

39.00

Gegrillte Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter (160g)

serviert mit Rösti-Kroketten und buntem Gemüse

49.00

Kalbs-Wienerschnitzel (170g)

mit Pommes frites oder mit Blattsalat

39.50

Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ (160g)

mit Spätzli und saisonalen Gemüse

29.00

Alkoholfrei & hausgemacht

Haugemachter – Ice Tea

Unser Ice Tea nach Hausrezept
erfrischt und stillt den Durst



40cl

6.50

Fleischlos glücklich

Vegetarischer Herbsteller

mit Pilzen, Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli 31.50

Nudeln Pesto Noce

Nudeln mit hausgemachten Baunuss-Pesto -Feigen weniger 24.50
21.50

Unsere Herbstgerichte



Rehpfeffer „Jäger Art“ (160g) 34.00

Rehmedaillons an Waldpilzrahmsauce (160g) 45.50

Zartes Wildgeschnetzeltes „Stroganoff“ (160g) 35.50

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Feigenkruste, an Trüffeljus (160) 36.00

Zu allen Herbstgerichte Hauptgängen servieren wir:
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Empfehlung von unserem Wein-Sommelier

Livrone IGT 2022

Poggio al Tesoro-Allegrini, **Toscana**
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
Traum-Blend vom Bolgheri



10cl	75cl
8.90	59.00

Fleisch- und Fischherkunft

Speck aus der Schweiz

Kalbfleisch und Poulet aus der Schweiz

Rindfleisch zum Tartar aus der Schweiz

Reh- und Hirschfleisch aus Europa

Rehpfeffer aus Deutschland

**kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein*

Legende

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

 laktosefrei möglich

 glutenfrei

 glutenfrei möglich

Vertragen Sie gewisse Lebensmittel nicht so gut?

Unser Servicepersonal und unser Küchenchef beraten Sie gerne bei der Menüauswahl.

Buttergipfeli aus Frankreich

Rusticogipfeli aus Frankreich

Twister aus der Schweiz

Rustico Twister aus der Schweiz

Mini Buttergipfeli aus Frankreich

Mini Rusticogipfeli aus Frankreich

Twister aus der Schweiz

Rustico Twister aus der Schweiz

Kartoffelbrot mit Nüssen aus der Schweiz

Kornknackerbrot aus der Schweiz

Äplerbrot aus der Schweiz

Brötli gemischt aus der Schweiz

Toastbrot aus Österreich/Frankreich

Mini Amaretti aus der Schweiz

Glutenfreie Kleinbrote aus der Schweiz