

Vorspeisen / Entrées

Salatbuffet *Buffet de salades*
13.00

Artischockentatar mit Burrata und Radieschen
Tartare aux artichauts avec bourrata et radis
26.00

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch
von der Familie Brügger aus Parpan
Viande des Grisons 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

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

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

Zitronenrisotto
Risotto au citron
26.00

Mit Schwarzwurzel gefüllte Safranravioli
Ravioli au safran farci au salsifis
26.00

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» aus dem Fleischschrank mit
Beilagen Ihrer Wahl, gegen Aufpreis bestellen.
*Nos clients en formule demi-pension peuvent choisir
la viande Suisse Gourmet Bœuf «Grand Cru» de
notre armoire à viande avec accompagnements à
votre choix moyennant un supplément*
25.00



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

Frühling 2021

Suppen / Potages

Gratinierte Zwiebel-Brotsuppe
Potage gratiné aux oignons et pain
14.00

Kräuter-Gazpacho
mit Schwertfisch Carpaccio
*Gazpacho aux herbes et
carpaccio de espadon*
14.00

Signatures / Signatures

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

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

Bärlauch - Schweinsbratwurst von
Markus Sprenger persönlich hergestellt mit
Zwiebelsauce und Pommes Frites oder Rösti
*Saucisse de porc rôtie à l'ail des ours
fabriquée par Markus Sprenger à la sauce aux
oignons et pommes frites ou rösti*
23.00

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

Eiskaffee «Golfhotel»
Café glacé „GOLFHOTEL“
12.00

Die zerbrechliche Sphäre
Weisse Schokolade / Exotische Früchte /
Exotische Creme / Ananassaft
*La sphère éphémère
Chocolat blanc / crème aux fruits exotiques /
fruits exotiques / jus à l'ananas*
17.00

Glace und Sorbets

Glaces et sorbet

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

Herkunft der Zutaten

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

Vegetarisch

Vegetarisch & Vegan

Fisch und Fleisch

Poisson et Viande

Turbach-Geschnetzeltes an Rahmsauce mit
Steinpilzen und Pflümli, 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

Zanderfilet mit Bohnenvariation
Kartoffelstroh und Verjussauce
*Filet de sandre à la variation d'haricots
Pommes pailles et sauce au verjus*
42.00

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

Desserts / Desserts

Schokoladenmousse mit Toblerone Splittern
Mousse au chocolat aux éclats de Toblerone
14.00

Meringue Bärengraben
Meringe Bärengraben
13.00

Käsebuffet
Buffet de fromages
17.00

