

Herzlich willkommen

LIEBE CLUBMITGLIEDER, LIEBE GÄSTE

Chef de Cuisine Michael Pilman und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Spezialitäten aus aller Welt. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden regionale und saisonale Produkte in farbenfrohe, genussreiche Kreationen verwandelt.

Das Service Team um Alexandra Eckenfels überzeugt durch Gastfreundschaft par Excellence. Das Erfolgsrezept mit dem Sie die Gäste für sich gewinnen, sind viel Liebe zum Detail gepaart mit Persönlichkeit, Herzlichkeit und kulinarische Kompetenz.

Weinliebhaber freuen sich über eine grosse Auswahl an Weinen aus der Region, auserlesener Jungwinzer, Alltagsweinen bis hin zu genussvollen Raritäten.

Bereits zum dritten Mal wurde das Restaurant gladys vom Swiss Golf Award zum «Besten Golf Restaurant der Schweiz» gekürt. Natürlich freuen wir uns auch über die Bestätigung der 13 GaultMillau-Punkte für das Jahr 2022 sowie über die 86 Punkte, welche wir beim Falstaff Restaurant- und Beizenguide 2022 erhalten haben. Die schönsten Punkte, die das gladys-Team jedoch sammeln kann, sind die Sympathiepunkte unserer Gäste, die uns täglich zum «Streben nach Perfektion» antreiben.

Wir wünschen Ihnen einzigartige Genussmomente!

Michael Pilman

Alexandra Eckenfels

Schweiz

SWITZERLAND

CHF

Vorspeisen | STARTERS

SCHWEIZERISCHES BEEF TATAR SWISS BEEF TARTARE	130 g	37
mit Toast und Butter	80 g	27
with toast and butter		

BUNTES SALATBUFFET		14/18
Saisonal, frisch und wechselndes Angebot. Lassen Sie sich vom bunten Buffet begeistern.		
Seasonal, fresh and ever-changing. Let yourself be inspired by the colorful buffet.		

Hauptgänge | MAIN COURSES

KALBERER`S KALBSBRATWURST VEAL SAUSAGE		24
mit Zwiebelsauce und Rösti		
with onion sauce and rösti		

SAIBLINGSFILET CHAR FILLET		39
gebraten mit Dillrahmsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln		
pan fried with dill cream sauce, creamed spinach and boiled potatoes		

PANIERTES SCHNITZEL BREADED SCHNITZEL		46
Kalbsschnitzel knusprig gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren	kleine small Portion	36
crispy veal schnitzel with French fries and cranberries		

KLASSISCHES CORDON BLEU CORDON BLEU CLASSIC		48
Kalbsschnitzel mit Schinken und Greyerzer, Saisongemüse, Pommes frites		
veal schnitzel with ham and Gruyere cheese, seasonal vegetables, French fries		

KALBSLEBER «ES HÄTT SOLANG'S HÄTT» VEAL LIVER		44
mit Rösti, Speck, Zwiebeln und Majoran	kleine small Portion	39
with rösti, bacon, onions and marjoram «first come, first serve»		

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART ZURICH STYLE VEAL SLICES		44
mit Rösti & Champignonrahmsauce	kleine small Portion	33
with rösti & mushroom cream sauce		

Italien

ITALY

CHF

Vorspeisen | STARTERS

ITALIENISCHES BEEF TATAR ITALIAN BEEF TARTARE	130 g	37
mit Toast, Pesto, Parmesan und Pinienkernen	80 g	27
with toast, pesto, parmesan and pine nuts		
ZUPPA MILLE FANTI SOUP MILLE FANTI		
kräftige Rindsbouillon mit Parmesan und Ei		13
Beef broth with parmesan and egg		

Hauptgänge | MAIN COURSES

SPAGHETTI SPAGHETTI		26
Sauce nach Wahl:	kleine small Portion	22
All'arrabbiata, Carbonara, Bolognese, aglio e olio, Pesto oder Napoli		
sauce of your choice: all'arrabbiata, carbonara, bolognese, pesto, aglio e olio or napoli		
UNSERE BELIEBTEN GOLFER-SPAGHETTI OUR FAMOUS GOLFER SPAGHETTI		32
Rindsfiletstreifen, Knoblauch und Peperoncini	kleine small Portion	29
beef fillet strips, garlic and chili		
GNOCCHI MIT GORGONZOLASAUCE GNOCCHI WITH GORGONZOLA SAUCE		
mit karamellisierten Baumüssen und Birnenwürfeln		24
with caramelized walnuts and pear cubes	kleine small Portion	21
ZITRONEN SCHNITZEL LEMON VEAL SCHNITZEL		42
Kalbsschnitzel gebraten mit Zitronensauce und Tagliatelle	kleine small Portion	36
fried veal schnitzel with lemon sauce and tagliatelle		
PENNE GLADYS PENNE GLADYS		
mit gebratenem Kalbgeschnetzeltem, Steinpilzen, getrockneten Cherrytomaten, Jus, Rahm und Spinat		31
with pan fried veal slices, porcini mushroom sauce, dried cherry tomatoes and spinach	kleine small Portion	28

Frankreich

FRANCE

CHF

Vorspeisen | STARTERS

FRANZÖSISCHES BEEF TATAR FRENCH BEEF TARTARE	130 g	38
mit Trüffel, Cognac und Pommes frites with truffle, cognac and French fries	80 g	28
RAUHLACHS SMOKED SALMON		
mit Meerrettichschaum, Blattsalat, Toast, Butter, Kapern und Zwiebelringen with horseradish cream, leaf salad, toast, butter, capers and onion rings		24

Hauptgänge | MAIN COURSES

GEBRATENES LACHSSTEAK SALMON STEAK		39
mit mediterranem Kartoffelstampf mit Kräutern, saisonalem Gemüse und Kapernbutter with Mediterranean potato mash, seasonal vegetables and caper butter		
SCHWEIZER WEIDELAMM ENTRECOTE SWISS GRASS FED LAMB ENTRECOTE		46
mit Kräutern und Butter gebraten, Kichererbsen-Gemüseragout, Bratkartoffeln und Kräuterjus with herbs and butter, chickpea and vegetable ragout, roast potatoes and herb jus		
FLAMMKUCHEN ORIGINAL ORIGINAL		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm bacon, cheese, chives, onions, sour cream		18
FLAMMKUCHEN FÖRSTER RANGER		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm, Champignons, Kräuter bacon, cheese, chives, onions, sour cream, mushrooms, herbs		19
FLAMMKUCHEN LACHS SALMON		
Rauchlachs, Käse, Gurke, Dill, Zwiebeln, Sauerrahm smoked salmon, cheese, cucumber, dill, onions, sour cream		20
FLAMMKUCHEN GEMÜSE VEGETABLES		
saisonales Gemüse, Pesto, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm mixed seasonal vegetables, pesto, cheese, chives, onions, sour cream		20

USA

USA

CHF

Vorspeisen | STARTERS

AMERIKANISCHES BEEF TATAR AMERICAN BEEF TARTARE	130 g	39
mit Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, BBQ-Sauce und Toast	80 g	29
with bacon strips, fried egg, tomato, BBQ-Sauce and toast		
GEBRATENE RIESENCREVETTEN PRAWN SNACK		29
mit Eisbergsalat, Cocktailsauce und Zitrone		
with iceberg lettuce, cocktail sauce and lemon		

Hauptgänge | MAIN COURSES

THE GLADYS CLUB SANDWICH THE GLADYS CLUB SANDWICH		31
Toast, Speck, Poulet, Gurken, Tomaten, Spiegelei, Eisbergsalat, Pommes frites		
toast, bacon, chicken, cucumber, tomato, fried egg, iceberg lettuce, French fries		
RINDS BURGER BEEF BURGER		34
Limousin Rindfleischburger im Sesambun, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, pikante Sauce und Raclettekäse, Pommes frites		
beef burger in a sesame bun, iceberg lettuce, tomatoes, roasted onions, spicy sauce & raclette cheese, French fries		
CAESAR SALAD CAESAR SALAD		
ergänzt mit gebratenen Pouletbrust-Streifen, Kräuterbutter		28
with chicken strips, herb butter		
ergänzt mit gebratenen Riesencrevetten (5 Stück), Tomaten und Kräutern		38
with prawns (5pcs), tomatoes and herbs		

Asien

ASIA

Vorspeisen | STARTERS

ASIATISCHES BEEF TATAR ASIAN BEEF TARTARE	130 g	37
Pikant asiatisch mariniert, Koriander, marinierte Nüsse und Reiswaffeln spicy Asian marinade, coriander, marinated nuts and rice crackers	80 g	27

TOM KHA GAI TOM KHA GAI		19
Kokossuppe mit Pouletbrust-Streifen und Gemüse coconut soup with chicken breast slices and vegetables	kleine small Portion	14

IHR WOK | YOUR WOK

WÄHLEN SIE IHRE EINLAGE UND SAUCE INDIVIDUELL
CHOOSE YOUR CONDIMENT AND SAUCE INDIVIDUALLY

EINLAGE | CONDIMENT

Vegetarisch vegetarian	22
Poulet-Streifen chicken strips	25
Rindsfilet-Streifen beef fillet strips	39
Riesencrevetten (5 Stück) prawns (5pcs)	38

BEILAGE | SIDES

Alle unsere Wok Gerichte servieren wir mit Jasminreis, Pak Choi, Bambussprossen, Mini-Mais, Edamame, grünen Bohnen, Erdnüssen & Koriander. Auf Wunsch mit gebratenem Reis zu + CHF 2.
We serve all our wok dishes with Jasmine rice, pak choi, bamboo shoots, mini corn, edamame, green beans, peanuts & coriander. On request with fried rice for + CHF 2.

SAUCEN | SAUCES

süss-sauer, gelbes Curry (mild), rotes Curry (mittelscharf)
sweet n'sour, yellow curry (mild), red curry (medium)
Möchten Sie es noch schärfer? Bestellen Sie die hausgemachte Chilipaste separat dazu.
Would you like it even spicier? Order additional house made chili paste separately.

GEBRATENER REIS | FRIED RICE

vegetarisch vegetarian	18
Poulet-Streifen chicken strips	21
Rindsfilet-Streifen beef fillet strips	36
Riesencrevetten (5 Stück) prawns (5pcs)	35

Süßes und Coupes

SWEETS AND SUNDAES

CHF

GOLFER EISKAFFEE <i>GOLFER ICE COFFEE</i>	13
Caféglacé und Rahm cremig gerührt coffee ice cream with whipped cream	
BANANEN SPLIT <i>BANANA SPLIT</i>	16
Schokoladen- und Vanilleglacé, Banane, Schokoladensauce, Rahm und geröstete Mandeln chocolate and vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds	
COUPE DÄNEMARK <i>COUPE DENMARK</i>	16
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
LE COLONEL <i>LE COLONEL</i>	14
Zitronensorbet mit Vodka (2cl) lemon sorbet with vodka (2cl)	
GLACÉ UND SORBET <i>ICE CREAM AND SHERBET</i>	pro Kugel scoop 4
Schokolade, Vanille, Café, Caramel, Stracciatella, Pistazie Zitrone & Limette, Passionsfrucht & Mango, Himbeere & Erdbeere chocolate, vanilla, coffee, caramel, stracciatella, pistachio lemon & lime, passion fruit & mango, raspberry & strawberry	
mit Schokoladensauce with chocolate sauce 3	
mit Schlagrahm with whipped cream 2	
APFELKÜCHLI <i>BATTERED APPLE RINGS</i>	14
mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleglacé with cinnamon sugar and one scoop vanilla ice cream	
FRUCHTWÄHEN UND CRÈMESCHNITTEN <i>FRUIT TARTS AND CUSTARD SLICES</i>	7
aus der Resort Pâtisserie from the Resort pastry	
GLADYS CHEESECAKE <i>GLADYS CHEESECAKE</i>	13
Im Glas gebackener Cheesecake, saisonal garniert Cheesecake baked in a glass with seasonal garnish	
WARMER SCHOKOLADEN BROWNIE <i>WARM CHOCOLATE BROWNIE</i>	14
garniert mit Vanilleglacé und hokey pokey garnished with Vanilla ice cream and hokey pokey	

Deklarationen der Produkte und Allergene

DECLARATION OF ORIGIN

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz, Spanien, Italien
Milch & Milchprodukte	Milchzentrale Bad Ragaz
Salat	Wachter Bad Ragaz
Gemüse	Ecco Jäger Bad Ragaz
Lachs	Färöer
Crevetten	Vietnam
Saibling	Schweiz

Da uns jeder Gast am Herzen liegt, möchten wir auch jeden Allergiker glücklich machen. Da wir nur einen Produktionsraum haben, können überall Spuren von Allergenen vorkommen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien mit und wir freuen uns, Ihnen ein schmackhaftes Menü zusammenzustellen.

<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Chicken</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Dried meat</i>	<i>Switzerland, Spain, Italy</i>
<i>Dairy products</i>	<i>Milchzentrale Bad Ragaz</i>
<i>Salad</i>	<i>Wachter Bad Ragaz</i>
<i>Vegetables</i>	<i>Ecco Jäger Bad Ragaz</i>
<i>Salmon</i>	<i>Faroe islands</i>
<i>Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Char</i>	<i>Switzerland</i>

Our guests are very important to us and we would like to satisfy guests with allergies equally. Since our kitchen is restricted to one production room, all items could contain traces of nuts.

Please inform us about your allergies and we are happy to provide a delicious meal for you.

Sollten Sie eine Änderung am Menü wünschen, sich nach der Bestellung doch noch anders entscheiden oder andere Spezial-Wünsche haben, dann freuen wir uns, wenn Sie diese mit unserem Serviceteam besprechen. Wir erlauben uns für diese Zusatzaufwände eine Aufwandpauschale zwischen CHF 5 und CHF 10 zu verrechnen. Danke für Ihr Verständnis – wir tun gerne alles, damit Sie Ihren Besuch bei uns geniessen können.