



# Herzlich willkommen im Clubhouse 19

## Menüvorschläge

---

Genuss für alle. Menüs zum selbst kreieren.

### Vorspeisen:

Knackige Blattsalate mit gerösteten Croutons Dressing nach Wahl	CHF 8.50
Farbenfroher Salatteller mit Marktfrische Zutaten	CHF 11.00
Caprese Salat mit frischem Mozzarella, Cherry Tomaten und Basilikum	CHF 16.50
Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola und Nüsse	CHF 16.50
Aubergine-Tatar mit Kräutersalat an Wasabi-Mayonnaise	CHF 17.00
Avocado-Eisbergsalat mit einer Riesencrevette an Orangenvinaigrette	CHF 19.50
Sashimi mit Thunfisch und Wildlachs auf asiatischem Thaisalat	CHF 23.50

### Suppen:

Taggessuppe	CHF 7.00
Saisonalen kalte Suppen	CHF 8.00
Saisonale Suppen	CHF 9.00

### Vegetarisch:

Mediterranes Grillgemüse mit Pesto und Burrata	CHF 19.50
Gemüsecurry, Kokosmilch dazu Basmatireis	CHF 21.00
Luftiges Risotto je nach Saison	CHF 23.00
Hausgemachte Gemüse-Lasagne	CHF 23.50
Marokkanisch gewürzter Bulgur, mit Cranberries und gebackene Falafel	CHF 24.50
Gnocchi-Pfanne je nach Saison	CHF 25.00

### Fish :

Fish & Chips „traditionell serviert“	CHF 26.50
Auf der Haut grilliertes Zanderfilet serviert mit Weissweinsrisotto und jungem Spinat	CHF 32.50
Lachsfilet an Zitronenbutter auf Fregola Sarda mit Saisongemüse	CHF 33.50
Gebratene Riesencrevetten auf einem Couscous-Bett dazu Saisongemüse	CHF 38.50



### Hauptgänge Fleisch:

Sautierte Poulet-Streifen an Gelb Thai Currysauce im Wildreis Potpourri	CHF 26.50
Gefüllte Pouletbrust an einem feinen Kräuterjus mit Gnocchi alla Romana, dazu getrüffeltes Lauchgemüse	CHF 28.50
Speck umwickelte Pouletbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten, serviert mit Cantadousauce dazu Bulgur	CHF 29.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Wok-Nudeln-Gemüse	CHF 32.50
Hackbraten an Merlotjus mit Kartoffelstampf und glacierten Karottenblumen	CHF 27.50
Gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln und Saisongemüse	CHF 26.50
Schweinsfiletmedaillons mit Calvadosrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 35.50
Osso Bucco (Kalbshaxe) auf roter Tessiner Polenta, dazu Wurzelgemüse	CHF 35.50
Rassiges Thai-Rindsgeschnetzeltes in Kokos-Chilisauce dazu Basmatireis	CHF 32.80
Rosa gebratenes Rindsroastbeef an Sauce Bearnaise, mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 39.50
Rindsfilet «Stroganoff» mit Hausgemachte Spätzli dazu Saisongemüse	CHF 43.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und glacierten Karottenblumen	CHF 39.80
Kalbshohrücken an Meersalz-Rosmarin im Portweinjus mit Butternudeln und Saisongemüse	CHF 43.50

### Dessert:

#### Glacé

Vanille   Schokolade   Erdbeere   Kaffee   Joghurt   Grappa la Ticinella Zitronen-   Himbeer Sorbet	CHF 4.00
--	----------

#### Früchtewähe

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot	CHF 7.00
--	----------

#### «The Club» Cheesecake

Immer anders	CHF 9.00
--------------	----------

#### Panna Cotta

mit Himbeercreme	CHF 10.50
------------------	-----------

#### Saisonaes Coupe mit Meringue

Fragen Sie nach dem Angebot	CHF 13.00
-----------------------------	-----------

#### Apfelstrudel «Schinznach»

Hausgemacht   Vanille sauce	CHF 12.00
-----------------------------	-----------

#### Dessertteller

Variation von Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	CHF 13.00
---	-----------