

Golfrestaurant Clubhouse 19

Bankettkarte – Premium-Menüvorschläge

Vorspeisen & Suppen

Buchbar ab 15 Personen. Ergänzungen zur bestehenden Auswahl in Gold markiert.

Gericht	CHF
Rauchlachs & Avocado mit Honig-Senf-Dressing, Gurke, Radieschen und Wildkräutern	18.50
Burrata auf bunten Cherrytomaten, Basilikum-Pesto und geröstetem Sauerteig	17.50
Hausgemachtes Rindstatar Kapern, Schalotten, Cornichons, Butter & Toast	23.50
Ziegenkäse auf karamellisierten Birnen, Baumnüsse, Honig, Rucola	18.50
Farbenfroher Sommersalat mit saisonalen Früchten, wahlweise Burrata, Poulet oder Rauchlachs (Option: ohne oder mit)	8.50/ 16.50
Randen-Carpaccio (NEU – vegan) mit Pistazien und Orangen-Vinaigrette	16.50
Kürbis-Kokossuppe (NEU – vegan) mit Ingwer	12.50
Klare Rinds-Consommé (NEU) mit Kräuterflädli	11.50

Hauptgänge – Fleisch

Buchbar ab 15 Personen.

Gericht	CHF
Kalbsnierstück am Stück rosa gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse	49.50
Rindsfilet Portweinjus, Kartoffelgratin, Saisongemüse	56.00
Rosa Roastbeef Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln, grüner Spargel (oder Saisongemüse)	42.50
Maispouardenbrust Zitronen-Thymian-Jus, Safranrisotto, grünes Gemüse	36.50
Schweinsfilet Calvados-Rahmsauce, Tagliatelle, Saisongemüse	36.50
Lammrack mit Kräuterkruste (NEU) Ratatouille, Kartoffelgratin	54.00

Hauptgänge – Fisch

Buchbar ab 15 Personen.

Gericht	CHF
Lachsfilet Safransauce, Risotto, Gemüse	39.50
Zanderfilet Kartoffel-Mousseline, Rahmlauch, Weissweinsauce	39.50
Wolfsbarsch mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuteröl	42.00
Gebratene Eglifilets Salzkartoffeln, Tartaresauce, Blattspinat	38.50
Thunfischsteak (medium) Sesam, Pak Choi, Wasabi-Kartoffelpüree	46.00
Jakobsmuscheln <i>(NEU – optional Premium)</i> auf Safranrisotto	48.00

Vegetarisch / Vegan

Buchbar ab 15 Personen.

Gericht	CHF
Steinpilz-Risotto Parmesan, Rucola, Trüffelöl	29.50
Gemüselasagne Tomatenragout, Basilikum, Parmesan	28.50
Auberginen-Schnitzel Safranrisotto, Tomatensalsa	29.50
Gnocchi Cherry-Tomaten, Burrata, Pesto, Rucola	28.50
Gefüllte Peperoni Couscous, Feta, Gemüse, Kräutersauce	28.50
Rote-Bete-Risotto <i>(NEU – vegan)</i> Walnüsse, Rucola	27.50

Desserts

Buchbar ab 15 Personen.

Gericht	CHF
Hausgemachtes Tiramisu	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleglace, Beeren	13.50
Panna Cotta Mango, Passionsfrucht	11.50
Zitronentarte Baiser, Beeren	12.50
Dessertvariation Clubhouse Mini Tiramisu, Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchte	15.50
Sorbet-Trio nach Saison <i>(NEU)</i>	10.50
Käseauswahl <i>(NEU)</i> Schweizer & internationale Käse mit Chutney	16.50

Apéro-Häppchen

Pro Stück, bitte gewünschte Stückzahl angeben. Buchbar ab 15 Personen. Kombination aus bewährten Klassikern und neuen herbstlichen Positionen (Gold markiert), CHF 3.50 – 6.00 pro Stück.

Kalt

Gericht	CHF
Mini-Schinkengipfeli	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum	3.50
Bergkäse-Traubenspiess	3.50
Saisonaler Frucht-Spiess	3.50
Bündnerfleisch-Röllchen auf Honigmelone	4.50
Crostini mit Rauchlachs Honig-Dill-Sauce	5.50
Rinds-Tatar im Löffel mit Croutons	6.00

Herbstlich

Gericht	CHF
Feigen im Speckmantel (NEU – herbstlich) mit Honig	4.50
Kürbis-Ziegenkäse-Törtchen (NEU – herbstlich, vegi) mit Baumnüssen	5.50
Wildschweinsalami-Spiess (NEU – herbstlich) mit Traubenmostbrot	5.00
Rehpastete auf Nussbrot (NEU – herbstlich) mit Preiselbeeren	6.00

Warm

Gericht	CHF
Käsekrapfen mit Tomatensalsa	3.50
Mini Chäschüechli	3.50
Steinpilz-Crostini (NEU – herbstlich, vegi) mit Kräuterbutter	5.00
Crevetten im Kokosmantel	6.00

3-Gang-Menüvorschläge

Fixfertige Kombinationen zur Vereinfachung der Vorbestellung – Preis pro Person, buchbar ab 15 Personen. Gerne stellen wir auch individuelle Kombinationen zusammen.

Menü A – Vegi / Vegan CHF 48.00 pro Person

Vorspeise: Randen-Carpaccio mit Pistazien und Orangen-Vinaigrette

Hauptgang: Rote-Bete-Risotto mit Walnüssen und Rucola

Dessert: Sorbet-Trio nach Saison

Menü B – Business CHF 59.00 pro Person

Vorspeise: Ziegenkäse auf karamellisierten Birnen, Baumnüsse, Honig, Rucola

Hauptgang: Maispouardenbrust an Zitronen-Thymian-Jus, Safranrisotto

Dessert: Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Beeren

Menü C – Vom Meer CHF 62.00 pro Person

Vorspeise: Rauchlachs & Avocado mit Honig-Senf-Dressing

Hauptgang: Zanderfilet an Weissweinsauce, Kartoffel-Mousseline, Rahmlauch

Dessert: Panna Cotta mit Mango und Passionsfrucht

Menü D – Classic CHF 69.00 pro Person

Vorspeise: Burrata auf bunten Cherrytomaten, Basilikum-Pesto

Hauptgang: Kalbsnierstück rosa gebraten, Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin

Dessert: Hausgemachtes Tiramisu

Menü E – Deluxe CHF 82.00 pro Person

Vorspeise: Hausgemachtes Rindstatar mit Kapern, Schalotten, Cornichons

Hauptgang: Rindsfilet an Portweinjus, Kartoffelgratin, Saisongemüse

Dessert: Zitronentarte mit Baiser und Beeren

Individuelles 3-Gang-Menü

Ihre Gäste möchten lieber frei wählen? Kombinieren Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch/Vegan) und ein Dessert nach Wunsch aus der obigen Auswahl. Der Preis pro Person ergibt sich aus der Summe der drei gewählten Positionen.

Beispiel: Ziegenkäse (18.50) + Rindsfilet (56.00) + Zitronentarte (12.50) = **CHF 87.00 pro Person**

Für die individuelle Menüwahl bitten wir um die definitive Auswahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass. Wählen Gäste innerhalb einer Gruppe unterschiedliche Menüs, behalten wir uns einen Multi-Menüaufpreis von CHF 3.00 pro Person vor.

Clubhouse Grillbuffet

Buchbar ab 30 Personen

Vorspeisen

- Gemischtes Salatbuffet
- Tomaten-Mozzarella
- Kartoffelsalat
- Brotauswahl, Kräuterbutter, Aioli

Vom Grill

- Kalbsbratwurst
- Schweinssteak
- Pouletbrust
- Halloumi oder Gemüsespiess (vegi)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Maiskolben

Saucen

- BBQ-Sauce
- Kräuterbutter
- Pfeffersauce

Dessert

- Fruchtsalat
- Panna Cotta

Preis: CHF 60.00 pro Person

Premium Grillbuffet

Buchbar ab 30 Personen

Vorspeisen

- Grosses Salatbuffet
- Tomaten-Mozzarella
- Antipasti
- Kartoffelsalat
- Pastasalat
- Brotauswahl, Kräuterbutter, Aioli, Cocktailsauce

Vom Grill

- Rindsentrecôte
- Schweinssteak
- Pouletbrust
- Kalbsbratwurst
- Lachsfilet
- Halloumi oder Tofu-Spiesse vom Grill (vegi)

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gemüsereis
- Grillgemüse
- Maiskolben

Saucen

- Café de Paris
- Chimichurri
- BBQ
- Kräuterbutter
- Pfeffersauce

Dessertbuffet

- Mini Tiramisu
- Panna Cotta
- Fruchtsalat
- Mini Cheesecake

Preis: CHF 80.00 pro Person

Weitere Delikatessen auf Anfrage gegen Aufpreis: Rindsfilet, Lammrack, Crevetten, Thunfisch, Burrata, Roastbeef, Käseplatte.

Zwischenverpflegung

*Vier Kategorien für jedes Budget - vom kleinen Vereinsanlass bis zum grossen Sponsoren- oder Firmen-Golfturnier.
Buchbar ab 15 Personen, Halfway-Angebote ab 30 Personen.*

Kategorie 1 - Coffee Break (vor dem Turnier)

Kaffee & Gipfeli CHF 7.00 pro Person

Inhalt: Buttergipfeli | Kaffee, Espresso oder Tee (Milchkaffeegetränke wird extra berechnet)

Coffee Break Deluxe (NEU) CHF 12.50 pro Person

Inhalt: Buttergipfeli | Kaffee, Espresso oder Tee | frisch gepresster Orangensaft | saisonale Früchte

Kategorie 2 - Golf Snack Box

Golfer Classic CHF 14.50 pro Person

Inhalt: Frisch belegtes Sandwich (Schinken, Käse oder Salami) | Birchermüesli | frischer Apfel oder Banane | Mineralwasser und Softdrinks

Alpen Snack CHF 18.50 pro Person

Inhalt: Mini-Laugenbrezel mit Rohschinken und Bergkäse | Trockenfleisch & Alpkäse | saisonale Früchte | Riegel | 50 cl Passugger oder Allegra

Fit & Healthy CHF 19.50 pro Person

Inhalt: Wrap mit Poulet oder Falafel | Gemüsesticks mit Hummus | frischer Fruchtsalat | Proteinriegel | Vitaminwasser oder Eistee

Kategorie 3 - Halfway Grill (ab 30 Personen)

Halfway Grill CHF 19.50 pro Person

Inhalt: Direkt an Loch 9 oder beim Halfway House: Grillbratwurst | Cervelat | Hamburger | Vegi-Burger | Kartoffelsalat | Senf, Ketchup & BBQ-Sauce | Mineralwasser

Sommer Halfway BBQ CHF 26.50 pro Person

Inhalt: Schweizer Rindsburger | Pouletspiess | Halloumi- oder Gemüsespiess (vegi) | Grillgemüse | Kartoffelsalat | Coleslaw | Brownie | Mineralwasser

Kategorie 4 - Premium Golf Box

Premium Golf Box CHF 24.50 pro Person

Inhalt: Roastbeef-Sandwich auf Sauerteigbrot | Mini Caesar Salad | Brownie oder hausgemachtes Cookie | saisonale Früchte | Mineralwasser | Energydrink oder Eistee

Premium Golf Box XL (NEU) CHF 29.50 pro Person

Inhalt: Wie Premium Golf Box, zusätzlich Lachs-Bagel und ein Glas Prosecco

Zusatzangebot - Energie-Station

Ideal für Sponsoren-Turniere, als Selbstbedienungs-Station entlang des Parcours.

Energie-Station CHF 9.50 pro Person

Inhalt: Bananen | Äpfel | Müsliriegel | Studentenfutter | isotonisches Getränk | Mineralwasser

Preisübersicht nach Kategorie

Kategorie	Preis CHF
Coffee Break vor dem Turnier, pro Person	7.00 – 12.50
Golf Snack Box kleine bis mittlere Anlässe, pro Person	14.50 – 19.50
Halfway Grill ab 30 Personen, an Loch 9 / Halfway House, pro Person	19.50 – 26.50
Premium Golf Box Sponsoren- und Firmenturniere, pro Person	24.50 – 29.50
Apéro-Häppchen kalt, warm oder herbstlich, pro Stück	3.50 – 6.00
Dessert als Nachspeise oder eigenständig, pro Person	10.50 – 16.50

Alle Zwischenverpflegungen werden während des Turniers regelmässig aufgefüllt, sind jedoch nicht betreut. Wünschen Sie eine bediente Betreuung? Gerne übernehmen wir dies für CHF 55.00 pro Mitarbeitenden und angebrochene Stunde.

Alle Preise verstehen sich als Vorschlag exkl. MwSt. und sind frei anpassbar. Mit Gold markierte Positionen sind neue Ergänzungsvorschläge. Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menüs nach Wunsch zusammen.