

EAGLE

Nüsslisalat

Ei, Speck, Brotcrôuton

Bärlauchschaumsuppe

Bündnerfleisch 

Saiblingsfilet mit Maiscreme

Randen, Wildkarotten 

Rib-eye mit Pfeffersauce

Pommes Frites

Schokoladen Mousse

Doppelrahm

5 Gang Menu	98
4 Gang Menu	83
3 Gang Menu	63/70

Unsere saisonalen Menu Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch als Einzelgerichte.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Lamandé, Sauvignon Blanc, Frankreich 2014

Frischer, fruchtiger, leichter, ausgewogener Weisswein. Dezent, verschlossenes Bouquet, leicht spritziger Antrunk. Für Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten sowie asiatischen Speisen geeignet.

Glas	9.10
Flasche	56
Magnum	112

An Negra AN/2 2013

65% Callet, 20% Mantonegro, 15% Syrah.

Helles Purpur. Duftig, Wildkräuter, rote Beeren, Tabak, Zedernholz. Füllig, elegant strukturiert, frisch mit leicht herbem Gerbstoff, üppige Röstaromatik, Vanille im Abgang.

Glas	11.60
Flasche	72

ON THE GREEN

Gartenfrische Blattsalate

Junger Blattsalat , Mesclun Salat, geröstete Kernen 12

«Green Garden» Salat

Mesclun, Blattsalat, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken,
Cranberries 17

Nüsslisalat

Ei, Speck, Brotcrôuton 18

Golfer Salat

Gemischter Saisonsalat
pikant gewürzten, sautierten Pouletstreifen, Balsamico Dressing 32

Salat mit...

Knackiger Blattsalat mit

Black Tiger Crevetten 38

Frühlingsrollen und Sweet Chilli Sauce  29

Fischknusperli mit Tartarsauce 31

Wurst Käse Salat

Schweizer Cervelat, Hartkäse, bunter Blattsalat 29

Pepp fürs Grün

French, Balsamico, Hausdressing

APPROACH

Bruschetta «Italiana»

Knusprige Brottranchen, lauwarme Tomatenwürfeln
in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch 16

Beefsteak Tatar «Green Garden»

Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant 33
knuspriger Toast, Butter 29
kleine Portion

auf Wunsch als Vorspeise erhältlich 24

mit einem Schuss Cognac 6

Pommes Frites oder Pommes Alouettes 8

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Lauch, Zwiebeln, Rucola 23

Das Brett

Von unserer Hausmetzgerei: Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti
Leberwurst, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse und Feigensenf
zum Geniessen zu zweit 42

BUNKERSHOT

Tomatensuppe

Frische Ramati Tomaten, Basilikumpesto 12

Rote Thai Currycremesuppe

Sautierten Black Tiger Crevetten 15

Bärlauchschaumsuppe

Bündnerfleisch 14

THE LEADERBOARD

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Tagespreis

Penne all`arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch

25

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti mit hausgemachter Rindfleischsauce

25

Zuckererbsen Gnocchi

Bärlauch, Tomatenkaviar, Parmesan

28

Geniessen Sie diese Gerichte auch in kleinen Portionen (CHF 3 günstiger)

WATER HAZARD

Saiblingsfilet mit Maiscreme

Randen, Wildkarotten

42

DROP ZONE

Güggeli

Mistkratzerli, Pommes Allumettes
(30 Minuten)

42

Golfer Burger

Rindfleischburger, Tomate, Gurke Salat, Speck, würzige Sauce im Sesam Bun
Knackiger Salat oder Pommes Allumettes
mit Greyerzerkäse überbacken

33
3



ClubGolf Burger – Rossini Style

Rindfleischburger, gebratene Foie Gras, Trüffelmayonnaise
im Sesam Bun, knackiger Salat oder Pommes Allumettes

52

Club Sandwich

Gebratene Pouletbrust, Tomate, Salat, Speck, Ei, Gurke,
knusprige Toastscheiben
knackiger Salat oder Pommes Allumettes

33

SEMPACH LOCAL RULES

Riesen-Kalbs-Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse
Pommes Allumettes

49

Rösti mit...

Kalbsnierli, Portweinsauce

38

Rib-eye mit Pfeffersauce

Pommes Frites

49

Beiwerk

Violette Karotten
Wildspargeln

7
7

THE SWEET SPOT

Eiskaffee «La Gloria»

Kaffeeglace, Rahm 14

kleine Portion 11

mit Kirschwasser 3



Cafe Baba au Rhum

Kaffee oder Espresso nach Wahl,

Baba au Rhum

10

Schokoladen Mousse

Doppelrahm 15

Zitronentarte

Baiser, Sauerrahmglace 15

Dessertteller «Green Garden»

Variation von Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie 16

Glace

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Sauerrahm, Zitronen Sorbet und Pfefferminz Sorbet 4

Rahm 2

Frappé

Aroma nach Wahl 10

Früchtekuchen

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot 9


Käseteller

Feigensenf, Brotauswahl 19

Fleisch und Fisch Deklaration

Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus Europa und Südamerika, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Das Wild kommt aus der Schweiz, Österreich oder Ungarn. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen Frankreich oder Russland. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Dänemark. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln versetzt sein.

Symbole

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.