



EAGLE

Hirsch Carpaccio

Sautierte Pilze, Baumnüsse

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl, karamellierte Kerne

Saiblingsfilet

Provencal Gemüse, Tomaten, Paprikajus

Hirsch Entrecôte

Rosenkohl, Spätzli, Wildgarnitur

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanilleglace

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

Roero Arneis DOCG Malvirà 2016

Klare, intensive gelbe Farbe mit leichten grünen Reflexen. Delikates Bukett, frisches Obst und Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, vollmundig und fruchtig mit einer ausgeprägten Aromatik und schönem Frucht- und Säurespiel.

Glas	10
Flasche	61

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan Vieilles Vigés Domaine Lafage 2013

100% Carignan. In der Farbe ein schwarzrot mit leichten Violetreflexen. Im Bouquet mit Kirschen und Pflaumen, gefolgt von reifen schwarzen Beeren und Dörrfrüchten. Dazu Röstaromen von Kaffee und Rauch. Im Gaumen aromatisch und von fülliger und harmonischer Struktur mit feinem Tannin.

Glas	9.80
Flasche	60

ON THE GREEN

Gartenfrische Blattsalate

Junger Blattsalat , Mesclun Salat, geröstete Kernen 12

«Green Garden» Salat

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

Nüsslisalat

Trauben, Speck, sautierte Eierschwämmli 19

Golfer Salat

Gemischter Saisonsalat
pikant gewürzte, sautierte Pouletstreifen, Balsamico Dressing 32

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 Tomatenwürfel
Olivenöl, Kräuter, Knoblauch

16

Beefsteak Tatar «Green Garden»

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

33

29

auf Wunsch als Vorspeise erhältlich

24

mit einem Schuss Cognac

6

Pommes Frites oder Pommes Alouettes

8

Hirsch Carpaccio

Sautierte Pilze, Baumnüsse

19

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck, Lauch, Zwiebeln, Rucola

23

Das Brett

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

42

BUNKERSHOT

Tomatensuppe

Frische Ramati Tomaten, Basilikumpesto

12

Rote Thai Currycremesuppe

Sautierte Black Tiger Crevetten

15

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl, karamellierte Kerne

13

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

Eierschwämmli Risotto

Parmesan, karamellisierter Apfel

29

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

WATER HAZARD

Saiblingsfilet

Provençal Gemüse, Tomaten, Paprikajus

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...

Rehpfeffer, Preiselbeeren

36

Hirsch Entrecôte

Rosenkohl, Spätzli, Wildgarnitur

46

Rib-Eye mit Steinpilzsauce

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

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Rahm 15

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanilleglace 14

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.