

Einfach gut gekocht!

Herzlich Willkommen im Restaurant Dolder Golfclub

Schnörkellos, ehrlich, qualitätsbewusst - so lässt sich die Arbeit unseres Küchenchefs Sascha Baumann beschreiben. Die saisonale, moderne und gutbürgerliche Küche steht im Mittelpunkt, wobei schweizerische Produkte uns wichtig sind.

Lassen Sie sich auch von saisonalen wechselnden Angeboten überraschen.

Alle Gerichte dürfen in kleineren Portionen bestellt werden.

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns. Wir sind für Sie da!

Ihr Restaurant-Team

Before «Tee-Time»

Rindstatar	34
Portweinschalotten, Kapern-Tapenade, Bürli-Toast	
-Klein	27
Frühlingssalat	23
Grüne Spargeln, Datteltomaten, Artischocken, Thymian-Burrattacreme	
Gemischter Salat «Dolder»	17
Grüner Blattsalat	16
Ei, geröstete Kerne	
Dill-Gurkensalat	15
Hausgemachte Salatsaucen	
Italienisch, Französisch, Dolder-Dressing	
Milkenpastetli	28
Grüne Spargeln, Morcheln, Belper Knolle	

«Season Special»

Spargelcremesuppe	16
Geröstete Pinienkerne, Kartoffel-Speckcrouton	
Flaacher Spargel	
- Iberico Schinken 24 Monate gereift	58
- Mostbröckli	50
- Bauernschinken	46
- Ohne Beilage	34
Sauce Mayonnaise, Sauce Hollandaise, Tomaten vinaigrette	

«Halfway House»

Alpsteiner Pouletbrust Cocktail	28
Gelbe Currysauce, frische Früchte	
Appenzeller Golferplättli (pro Person)	26
Mostbröckli, Pantli, Speck, Alpenbitterwurstli, Käse	
Zürcher Balleronsalat	25
Senfsauce «moutarde de meaux»	
Emmentaler Wurst-Käse-Salat	20
Cervelat, Emmentaler Käse	
Spaghetti	
- À la Sascha, Pomodoro, Pantli, Zucchetti, Peperoncini	24
- Rindfleischsugo	22
- Pomodoro mit Basilikum	19
Sandwich	
- Thon	12
- Mostbröckli	12
- Schinken	8
- Pantli	8
- Käse	8

«Meat» after the round

Swiss Prime Rindsfilet (200g)	68
Kräuterschupfnudeln, Blattspinat, Beurre Rouge	
Kalbskotelett (280g)	65
Hausgemachte Tagliatelle, Saisongemüse, Kalbsjus	
Kalbs-Cordon bleu	52
Bauernschinken, Taleggio, Pommes Frites	
Zürcher Geschnetzeltes	48
Rösti, Pilz-Rahmsauce	
Wienerschnitzel	48
Dill-Gurkensalat, Preiselbeeren	
Kalbspailard grilliert	48
Saisongemüse, Blattspinat	
Gebeizte Rinderbacke sanft geschmort	36
Kräuterschupfnudeln, Saisongemüse	
Mezzelune «Ossobuco»	36
Datteltomaten, Salbeibutter	
Kutteln «Sascha»	34
Schmelzkartoffeln, Morchel-Calvadossauce	

From the «Water Hazard»

Gotthard Zander im Knusperteig	42
Schmelzkartoffeln, hausgemachte Tartarsauce	
Black Tiger Riesengarnelen	40
Basmatireis, Babyspargeln, Sweet & Sour	

From the «Green»

Hausgemachte Tagliatelle	30
Saisonale Pilze, Thymian, Cognasauce	
Kichererbsen-Gemüsecurry	28
Basmatireis, Minze-Joghurt	
Walliser Rösti	24
Raclettekäse, Tomaten, Spiegelei	

Für Auskunft bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Herkunft Fleisch/Fisch:

Kalb (CH), Rind (CH) Schweiz, Schwein (CH), Poulet (CH), Fisch (CH), Garnelen (ASC-zertifiziert, VNMM)

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst.

«Final hole»

Schokoladenkuchen «Sascha»	16
Rhabarber, Tonkabohne, Limette, Doppelrahm	
Dolder Eiskaffee	16
Mit Kirsch	
Fluffige Quark-Vanilletaler	16
Waldbeeren, Coulis de Cassis, Macadamia-Crumble	
Affogato	9.5
Hausgemachte Fruchtwähe	8
Bomboniera	1.5
Vanille-Glace Praline	
Bio-Glacé	4.5
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Amaretto, Sauerrahm	
Bio-Sorbet	4.5
Himbeere, Mango, Zitronen-Limette	
Schlagrahm	2
Käse Variation	14
Nüsse, Früchte	