

# **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»

<b>Rindstatar</b>	34
Portweinschalotten, Kapern-Tapenade, Bürli-Toast	
<b>-Klein</b>	27
<b>Sommersalat</b>	23
Strauchtomaten, Pfirsich, Büffelmozzarella, Basilikum-Kürbiskernsalsa, Rohschinchenchips	
<b>Gemischter Salat «Dolder»</b>	17
<b>Grüner Blattsalat</b>	16
Ei, geröstete Kerne	
<b>Dill-Gurkensalat</b>	15
<b>Hausgemachte Salatsaucen</b>	
Italienisch, Französisch, Dolder-Dressing	

## «Season Special»

<b>Rindsfilettini grilliert</b>	54
Eierschwämmli, Rucolasalat, Parmesanhobel	
<b>Vitello tonnato</b>	30
Bratkartoffeln	
<b>Eierschwämmli</b>	22
Knoblauch, frische Kräuter	
<b>Kalte Curry-Mangosuppe</b>	16
Shisokresse, Cashewkerne	
<b>Vichyssoise</b>	16
leicht getrüffelt, Schnittlauch	

## «Halfway House»

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

## «Meat» after the round

<b>Swiss Prime Rindsfilet (200g)</b> Bratkartoffeln, Sommergemüse	65
<b>Kalbskotelett (280g)</b> Hausgemachte Tagliatelle, Saisongemüse, Kalbsjus	65
<b>Kalbs-Cordon bleu</b> Bauernschinken, Taleggio, Pommes Frites	52
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> Rösti, Pilz-Rahmsauce	48
<b>Wienerschnitzel</b> Dill-Gurkensalat, Preiselbeeren	48
<b>Kalbspailard grilliert</b> Saisongemüse, Blattspinat	48
<b>Kutteln «Sascha»</b> Schmelzkartoffeln, Morchel-Calvadossauce	34

## From the «Water Hazard»

<b>Gotthard Zander im Knusperteig</b>	42
Schmelzkartoffeln, hausgemachte Tartarsauce	
<b>Black Tiger Riesengarnelen</b>	40
Basmatireis, Kefen, Sweet & Sour	

## From the «Green»

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	30
Saisonale Pilze, Thymian, Cognasauce	
<b>Kichererbsen-Gemüsecurry</b>	28
Basmatireis, Minze-Joghurt	
<b>Walliser Rösti</b>	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»

<b>Schokoladenkuchen «Sascha»</b>	16
Waldbeeren, Doppelrahm	
<b>Dolder Eiskaffee</b>	16
Mit Kirsch	
<b>Cheesecakeparfait</b>	16
Lemoncurd, Blaubeeren, Baileyscaramel	
<b>Affogato</b>	9.5
<b>Hausgemachte Fruchtwähe</b>	8
<b>Bomboniera</b>	1.5
Vanille-Glace Praline	
<b>Bio-Glacé</b>	4.5
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Amaretto, Sauerrahm	
<b>Bio-Sorbet</b>	4.5
Himbeere, Mango, Zitronen-Limette	
<b>Schlagrahm</b>	2
<b>Käse Variation</b>	14
Nüsse, Früchte	