

# **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>Frühlingssalat</b>	23
Grüne Spargeln, Datteltomaten, Artischocken, Thymian-Burrattacreme	
<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	
<b>Milkenpastetli</b>	28
Grüne Spargeln, Morcheln, Belper Knolle	
<b>Frühlingssuppe</b>	18
Geschmorte Rinderbrust, Petersilienpesto	
<b>Spargelcremesuppe</b>	16
Geröstete Pinienkerne, Kartoffel-Speckcrouton	

## «Halfway House»

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

## «Meat» after the round

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

## From the «Water Hazard»

<b>Gotthard Zander im Knusperteig</b>	42
Schmelzkartoffeln, hausgemachte Tartarsauce	
<b>Black Tiger Riesengarnelen</b>	40
Hausgemachte Tagliatelle, Mönchsbart, Peperoncini, Noilly Prat	

## From the «Green»

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b>	30
Saisonale Pilze, Thymian, Cognasauce	
<b>Kichererbsen-Gemüsecurry</b>	28
Basmatireis, Minze-Joghurt	
<b>Planted Burger</b>	26
Beyond-Patty, Focaccia-Bun, Hummussauce, Pommes Frites	
<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, VNM)

Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst.



## «Final hole»

<b>Schokoladenkuchen «Sascha»</b>	16
Rhabarber, Tonkabohne, Limette, Doppelrahm	
<b>Dolder Eiskaffee</b>	16
Mit Kirsch	
<b>Crème nach katalanischer Art</b>	15
Marinierte Erdbeeren, Basilikum	
<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	