

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	24
Spargeln, Datteltomaten, Artischocken, Kräuterseitlinge, Calamansivinaigrette	
Gemischter Salat «Dolder»	17
Grüner Blattsalat	16
Ei, geröstete Kerne	
Dill-Gurkensalat	15
Hausgemachte Salatsaucen	
Italienisch, Französisch, Dolder-Dressing	

«Season Special»

Spargelcrèmesuppe	16
Vermouth, Kräuterboursin	
Hausgebeizter Saibling aus Bremgarten	28
Kräuterblinis, Minispargeln, Sauerrahm, geräucherte Randencrème	
Kalbsmilken	28
Briochettoast, Morcheln, Minispargeln, weisse Portweinsauce	

«Halfway House»

Alpsteiner Pouletsalat «Teriyaki»	28
Schenkelstück, Babylattich, Miso-Sesamdressing, Ananas	
Golferplättli (pro Person)	26
Mostbröckli, Parmaschinken, Kräuterspeck, Salsiz, Käse	
Zürcher Balleronsalat	25
Senfsauce «moutarde de meaux»	
Emmentaler Wurst-Käse-Salat	20
Cervelat, Emmentaler Käse	
Spaghetti	
- À la Sascha, Pomodoro, Salsiz, Zucchini, Peperoncini	24
- Rindfleischsugo	22
- Pomodoro mit Basilikum	19
Sandwich	
- Thon	12
- Mostbröckli	12
- Schinken	8
- Salsiz	8
- Käse	8

«Meat» after the round

Swiss Prime Rindsfilet (200g)	68
Pommes frites, Saisongemüse, Kräuterbutter	
Kalbskotelett (280g)	65
Hausgemachte Tagliatelle, Saisongemüse, Kräuterbutter	
Kalbs-Cordon bleu	52
Bauernschinken, Taleggio, Pommes Frites	
Zürcher Geschnetzeltes	48
Rösti, Pilz-Rahmsauce	
Wienerschnitzel	48
Dill-Gurkensalat, Preiselbeeren	
Kalbspaillard grilliert	48
Saisongemüse, Blattspinat	
«Suure Mocke»	32
Hausgemachte Tagliatelle, Saisongemüse	
Kutteln «Sascha»	34
Salzkartoffeln, Morchel-Calvadossauce	

From the «Water Hazard»

Gotthard Zander im Knusperteig	42
Salzkartoffeln, hausgemachte Tartarsauce	
Black Tiger Riesengarnelen	40
Al forno, Peperoncini, Knoblauch, Bürlitoast	

From the «Green»

Hausgemachte Tagliatelle	30
Saisonale Pilze, Thymian, Cognacsauce	
Kichererbsen-Gemüsecurry	28
Basmatireis, Minze-Joghurt	
Walliser Rösti	24
Raclettekäse, Tomaten, Spiegelei	
Arancini	28
Gefüllt mit Grillauberginen und Scamorzamozzarella, Tomatensauce, mariniertes Rucola	

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»

Cheesecake Pekannuss, Passionsfruchtsorbet	16
Dolder Eiskaffee Mit Kirsch	16
Schokoladenmousse Tonkabohne, Kumquat	16
Affogato	9.5
Hausgemachte Fruchtwähe	8
Bomboniera Vanille-Glace Praline	1.5
Bio-Glacé Vanille, Schokolade, Stracciatella, Amaretto, Sauerrahm	4.5
Bio-Sorbet Himbeere, Mango, Zitronen-Limette, Passionsfrucht	4.5
Schlagrahm	2
Käse Variation	14