

Einfach gut gekocht!

Herzlich Willkommen im Restaurant Dolder Golfclub

Schnörkellos, ehrlich, qualitätsbewusst - so lässt sich die Arbeit unter der Leitung 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.

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

Ihr Restaurant-Team

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)

«Saison- & Wochenhits»

Albatros

Alpen Zanderfilet

Gemüserieis, hausgemachte Zitronensauce

44

Eagle

Kalbspaillard grilliert

Pommes allumettes, Saisongemüse

38

Birdie

Eierschwämmli

Knoblauch, frische Kräuter

19

mit Tagliatelle

30

Par

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Rahm

16

Before «Tee-Time»

Rindstatar (klein)	27
Portweinschalotten, Kapern-Tapenade, Bürli-Toast	
Nüsslisalat	17
Ei, Speck	
Grüner Blattsalat	16
Ei, geröstete Kerne	
Dill-Gurkensalat	15
Hausgemachte Salatsaucen	
Italienisch, Französisch, Dolder-Dressing	

«Halfway House»

Zürcher Balleronsalat	25
Senfsauce «moutarde de meaux» mit/ohne Käse	
Spaghetti	
- Rindfleischsugo	22
- Carbonara	22
- Pomodoro mit Basilikum	19
Sandwich	
- Thon	12
- Mostbröckli	12
- Schinken	8
- Salsiz	8
- Käse	8

After the round

Zürcher Geschnetzeltes Rösti, Pilz-Rahmsauce	48
Wienerschnitzel Dill-Gurkensalat, Preiselbeeren	48
Rindstatar (gross) Portweinschalotten, Kapern-Tapenade, Bürli-Toast	34
Mangold Ravioli von Fontana (Vegi) Büffelricotta, Caponatasauce	30

«Final hole»

Dolder Eiskaffee Mit Kirsch	16
Affogato	9.5
Hausgemachte Fruchtwähe	8
Bomboniera Vanille-Glace Praline	1.5
Bio Glacé / Sorbet Vanille, Schokolade, Stracciatella, Amaretto, Sauerrahm Himbeere, Mango, Zitronen-Limette, Passionsfrucht	4.5
Schlagrahm	2