

VORSPEISEN, SUPPEN UND PASTA



Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	1 / 2 Portion 1 / 1 Portion	Fr. 9.— Fr. 15.—
Grüner Salat		Fr. 7.—
Gemischter Salat		Fr. 9.50
Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1 / 2 Portion (60 g) 1 / 1 Portion (120 g)	Fr. 22.— Fr. 36.—
Geräucherter Lachs mit drei verschiedenen Saucen Toast und Butter	1 / 2 Portion 1 / 1 Portion	Fr. 19.— Fr. 20.—
Krevettencocktail mit Toast und Butter		Fr. 18.—
Apfelweinsuppe mit Pouletwürfeli		Fr. 12.—
Kartoffelsuppe mit gebratener Entenleber		Fr. 12.—
Spaghetti Bolognese		Fr. 19.—
Spaghetti Carbonara		Fr. 19.—
Spaghetti all'olio		Fr. 16.—

HAUPTSPEISEN



Kalbswienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Rahmspinat und Streichholzkartoffeln	Fr. 24.—
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 24.—
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce mit Rösti	Fr. 36.—
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis	Fr. 34.—
Swiss Prim Rindsentrecôte am Knochen gereift mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	Fr. 46.—
Kalbsbäckli mit kräftiger Merlotsauce Safranspätzli und Gemüse	Fr. 36.—
Eglifilets gebraten auf Blattspinat mit Mandeln Reis	Fr. 29.—

WÄHRSCHAFT, GEMÜTLICH UND ZUM GENIESSEN



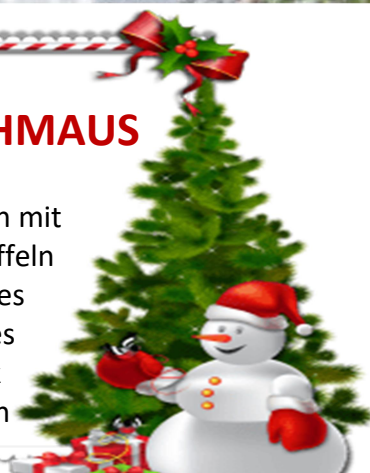
Fondue isch immer guet!

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot
Fr. 25.-- pro Person



SAMICHOUSE-SCHMAUS

Waadtländer Saucisson mit
Rahmlauch und Kartoffeln
Hörnli und Gehacktes
Kalbsgeschnetzeltes
mit Kartoffelstock
Fr. 29.-- pro Person



MENU „ADVENTSZAUBER“

Rauchlachsrose mit einem Gin-Tonic-Espuma,
Avocadosmousse und kalte Melonensuppe
**

Safransuppe mit Milchschaum
**

Rindsfiletgulasch Stroganov
Wilder Reis und Gemüse
**

Zweifarbige Chocomousse auf Dörraprikosen,
Karamelglace und Ananassalat an rosa Pfeffer

Fr. 69.—

MENU „GRÜNE TANNEN“

(vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella
**

Geräucherter Tofu
mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel
**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—

Ab 24. November geniessen Sie täglich ab 18.00 Uhr unseren

„WEIHNACHTS-GASTROMARKT“

An den verschiedenen Ständen verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller
All-In: Fr. 69.-- pro Person

(inkl. Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts vom Buffet, Wein, Mineralwasser und Kaffee)

SAMSTAG, 23. JUNI 2018

zum 2. Mal zu Gast im
GOLFRESTAURANT WYLIHOF LUTERBACH



Wir erwarten Sie ab 18.30 Uhr zum Apéro auf unserer Terrasse.
Anschliessend geniessen Sie ein 3-Gang-Menü mit den dazu passenden Weinen,
Mineralwasser und Kaffee.

21.00 Uhr: Fackelumzug zum kleinen See der „neuen Neun“

THE ITALIAN TENORS erwarten Sie, umgeben von viel Kerzenlicht,
zum Konzert auf der kleinen Insel

(bei schlechtem Wetter findet das Konzert auf unserer überdachten Terrasse statt)

Fr. 149.-- pro Person inkl. Apéro, 3-Gang-Menü, Wein, Mineral, Kaffee
und Konzert der **ITALIAN TENORS**.

Die Platzzahl ist beschränkt; Vorverkauf bei:

Frau Brigit Brüderli, Tel. 079 652 83 69 oder via mail: restaurant@golfclub.ch



„Viva La Vita“ – es lebe das Leben. So haben **THE ITALIAN TENORS** nicht ohne Grund ihr neues Album genannt,
denn es versprüht jede Menge sonnendurchflutete italienische Lebensfreude, viel Gefühl und Leidenschaft.

Mehr denn je haben **THE ITALIAN TENORS** den Spagat zwischen beliebten italienischen Pophits und
kunstfertiger klassischer Interpretation gewagt. Die drei gut aussehenden italienischen Opernsänger
Mirko Provini, Sabino Gaita und Evans Tonon interpretieren italienische Pop- und Filmklassiker auf höchstem
musikalischem Niveau. **THE ITALIAN TENORS** sind auf den Opernbühnen schon seit Jahren Profis.

Für alle Drei war es aber immer auch spannend, ihre musikalische Herkunft aus der Klassik
mit ihrem Faible für die italienische Popmusik zu vereinen.