



VORSPEISEN

Grüner Salat		Fr. 7.—
Gemischter Salat		Fr. 9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	1 / 2 Portion	Fr. 9.—
	1 / 1 Portion	Fr. 16.—
Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen	1 / 2 Portion	Fr. 11.—
	1 / 2 Portion	Fr. 17.—
Nüsslersalat mit gebratener Kalbsmilke an Apfel-Honig-Dressing		Fr. 16.—
Rauchlachstatar auf Randencarpaccio		Fr. 18.—
Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1 / 2 Portion (60 g)	Fr. 22.—
	1 / 1 Portion (120 g)	Fr. 36.—

SUPPEN

Apfelweinsuppe mit frittierten Zwiebelringen		Fr. 12.—
Meerrettichsuppe mit Prosecco und Rauchlachsstreifen		Fr. 12.—
Tomatencemesuppe		Fr. 10.—
Bouillon mit Flädli		Fr. 7.50

PASTA

Spaghetti Napoli		Fr. 15.—
Spaghetti Bolognaise		Fr. 19.—
Spaghetti Carbonara		Fr. 19.—
Penne an roter Currysauce mit Rindsfiletwürfeli		Fr. 29.—



HAUPTPEISEN

Gebratene Eglfilets mit Mandeln auf Blattspinat mit Reis	Fr. 29.—
Zanderfilet gebraten mit Zitronensauce auf Safranrisotto	Fr. 29.—
Kalbswienerschnitzel Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Kalbs-Cordon-Bleu Pommes Frites und Gemüse	Fr. 44.—
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen Rösti	Fr. 36.—
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Gemüse	Fr. 36.—
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Streichholzkartoffeln und Rahmspinat	Fr. 24.—
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 24.—
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus	Fr. 22.—
Pot-au-Feu (Gemüsesuppe mit Rindfleisch)	Fr. 24.—
Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Speck und Spiegelei	Fr. 18.—



Fondue isch immer guet!

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot

Fr. 25.-- pro Person



MENU „LICHTERGLANZ“

Kalbfleischtatar mit Trüffel
auf farbigem Raviolisalat

**

Apfelweinsuppe mit Alpenkräutern

**

Rindsfiletgulasch Stroganov

Safranspätzli

Gemüse

**

Zweifarbige Chocomousse,
warmer Chocokuchen, Beeren
und Vanilleglace

Fr. 69.—

MENU „GRÜNE TANNEN“

(vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella

**

Geräucherter Tofu mit
Süßkartoffel-Püree
und Petersilienwurzel

**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—



ab 22. 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)



NOCH KEIN WEIHNACHTSGESCHENK?

Ueberraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein für den Besuch des **VALENTINS-SPECIAL** mit den



CALIMEROS am **14. FEBRUAR 2020** im

GOLFRESTAURANT WYLIHOF LUTERBACH

Fr. 99.-- pro Person inkl. Apéro, Abendessen
und musikalische Unterhaltung mit den **CALIMEROS**

Für Geschenkgutscheine und Reservationen

kontaktieren Sie bitte

Frau Brigit Brüderli, Tel. 079 652 83 69

oder via mail: restaurant@golfclub.ch