

## ZWISCHENVERPFLEGUNG

Nach dem 9. Loch

<b>Zwischenverpflegung 1</b>	14.50
Div. Mini Sandwiches, Obstkorb und Mineral div. aus 1 ½ L Pet Flaschen	
<b>Zwischenverpflegung 2</b>	16.50
Div. Mini Sandwiches, Panzanella Salat, Tomate-Mozzarella, Obstkorb und Mineral div. aus 1 ½ L Pet Flaschen	
<b>Zwischenverpflegung 3</b>	20
Div. Mini Sandwiches, Grüner Salat, Tomate-Mozzarella, Hamburger, Mimosa Eier, Obstkorb und Mineral div. aus 1 ½ L Pet Flaschen	
<b>Zwischenverpflegung 4 (mit Service)</b>	25
Spargel- & Pilz-Salat, Tofu-Käsekuchen, Schokoladen-Avocado Mousse, Schweizer Quinoa Taboulé, Obstkorb und Mineral div. aus 1 ½ L Pet Flaschen	

Zwischenverpflegung, Apero, Menus/Buffer auf Vorbestellung.

Für detaillierte Empfehlungen oder individuelle Beratung kontaktieren Sie gerne unser Servicepersonal im Restaurant oder unter [restaurantmanager@parkstaad.ch](mailto:restaurantmanager@parkstaad.ch)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MWSt.



GOLFCLUB GSTAAD-SAANENLAND

## ANGEBOT SOMMER 2019

Golfclub Restaurant by Park Gstaad

### APERIO-AUSWAHL

<b>Apero 1</b>	12.50
Trockenfleisch und Trockenwurst aus dem Saanenland, Speck, Hobelkäse, Brot, Zopfbrötchen	
<b>Apero 2</b>	16
Italienisches Bruschetta, geschnittene saisonale Pizza, Spargel- und Ziegenkäse-Salat	
<b>Apero 3</b>	18
Kalter Nudelsalat, Caprese-Salat, Trockenfleisch, Käseauswahl, Prosciutto mit Melone	
<b>Apero 4</b>	21
Wassermelone mit Tintenfisch, Burrata-Käse, marinierte Oliven, Trockenfleisch aus dem Saanenland, gegrilltes Gemüse, gebackene Frühlingsrollen	
Extra	
Bouillon (bei kalter Witterung) , pro Liter 16.-	16
Weisswein, Rotwein, Bier auf Wunsch	nach Verbrauch

## MENÜVORSCHLÄGE

### Menü Asiatisch

48

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Wok Thai mit Hähnchen, Asia-Gemüse und Basmati Reis

\*\*\*

Vanille Panna Cotta

### Menü Simmental

52

Tomaten Gazpacho mit Croûtons

oder

Rindfleischcarpaccio mit Bergkäse und Rucolasalat

\*\*\*

Risotto mit Pilzen

oder

Mariniertes Schweizer Freilandhähnchen, Simmentaler Bier,  
frischer Salat

\*\*\*

Drei verschiedene Sorbets mit Fruchtcoulis und Doppelrahm

oder

Crème brûlée

### Menü Fisch

55

Kalte grüne Suppe mit Spinat, Zucchini, Broccoli,

Gurken-Wolfsbarsch-Tatar

\*\*\*

Zitronenrisotto mit Seegarnelen

\*\*\*

Klassisches Tiramisu

## **Menü Mediterran**

59

Tatar vom Thunfisch mit Mozzarella, Zitrone und Avocado

oder

Tagliatelle mit frischen Tomaten, Ziegenkäse und Zitronenschale

\*\*\*

Doraden Filet «Mediterranische Art»

oder

Rindstreifen, Rucola Salat mit Balsamico und Parmesan Käse

\*\*\*

Schokolade Mousse mit frischen roten Beeren und rote Beeren Sorbet

## **Menü Fitness**

62

Blattsalat, Fenchel, Orange, Mandel, hausgemachter Gravdlachs und Avocado Mousse

\*\*\*

Geschnetzeltes Rindfleisch aus dem Wok, Soja Sauce, Gemüse und Reis

\*\*\*

Zanderfilet, gebratenes Gemüse und Zitronensauce

\*\*\*

Frische Früchtevariation

## **Menü Natur**

68

Thunfisch Tataki, Rucola Pesto, Immergrünes Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Tomaten, Ziegenkäse und Pfeffer

\*\*\*

Simmentaler Rinderfilet mit Kartoffel, Schalotte und Rotweinsauce

\*\*\*

Meringue, Waldbeeren, Greyerzer Doppelrahm und Vanilleeis