



## Newsletter Frühling 2019

Golfrestaurant GCCS

Mittlerweile ist es schon die vierte Saison im GCCS für uns, liebe Member und Gäste.

Neben der wohlverdienten Ruhephase nutzen wir die freie Zeit in den Wintermonaten auch dafür, uns weiterzubilden und neue Ideen und Inspirationen zu sammeln.

Dani hat für Sie unter anderem einen Club Hot Dog kreiert. Das Laugenbrötchen dazu wird in der GCCS Küche hausgemacht und die spezielle Wurst liefert uns die Metzgerei Keller in Gross am Sihlsee.

„Low Carb“ und „Power Food“ sind für uns nicht bloss Modeerscheinungen. Quinoa Salat oder Poké Bowl sind moderne, leichte und bunte Gerichte, welche Sie die ganze Saison auf unserer Karte finden.

Daily Specials und Pasta sowie saisonale Gerichte runden das Angebot ab. Freuen Sie sich auch auf unsere Grill Weekends in den Sommermonaten.

Und selbstverständlich können Sie auch wieder die Club House Klassiker wie Tatar oder Wienerschnitzel geniessen – all dies aus besten, saisonalen Produkten zubereitet und täglich frisch und mit Herzblut gekocht.

Annemieke hat bei unseren Lieferanten wiederum einige überzeugende neue Weine entdeckt. Wie in gewohnter Manier bieten wir auch eine schöne Auswahl im Offenausschank an – davon alle Rotweine aus der Magnumflasche. Und ganz neu im Angebot für Sie haben wir Gazosa 1883 aus Mendrisio, in den Aromen Limone und Amara.

Und haben Sie mal keine Zeit, sich im Golfrestaurant verwöhnen zu lassen, geniessen Sie aktuelle Food Fotos aus der GCCS Küche im Internet. Sie finden uns auf Instagram unter [#golfrestaurantgccs](#) oder auf unserer Website [www.seegold.ch](http://www.seegold.ch).

Freuen Sie sich auf viele genussvolle Momente auf und neben dem Green.

Herzlichst

Dani und Annemieke mit ihrem Team

