



BANKETTKARTE

DRINK & SNACK

CHF

HEISSGETRÄNKE

Kaffee – Espresso	5.5
Latte Macchiato	6
Teekanne von Sirocco	7.5
Nespresso	4.5
<i>*zum selber bedienen</i>	

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola Coca Cola Zero Sprite Fanta	5.5
Isotonisches Getränk	5
Golfer Drink	5
Hauseistee Zitrone Minze	6

SNACKS

Power Golfer Riegel	4
Birchermüesli mit Granola	5.5
Saisonale Früchte	2

BROT & CO.

Mini Buttergipfeli natur	1.5
Roastbeef Tatarsauce Laugenbrot	5
Lachs Meerrettich Gipfel	5
Frischkäse Schnittlauch Gipfel	4
Eiersalat Speck Schnittlauch Laugenbrot	4

Golfersandwiches

Bauernschinken | Rohschinken | Pastrami | Salami | Bündnerfleisch | Gemüse | Frischkäse

Pro Stück 3.5

Focaccia

Prosciutto | Rucola | Burrata | Pesto

Pro Stück 4

Focaccia

Grillgemüse | Rucola

Pro Stück 3.5

SUPPENZEIT

Rindsconsommé mit Flädli	1l	20
Gemüsebouillon	1l	10
Bündner Gerstensuppe mit Rippli	1l	20

HALFWAY SPECIALS

Bündnerplättli	ab 15
Bündnerfleisch Rohschinken Bergspeck Bündner Bergkäse Essiggemüse Rustico Brot	
Quiche mit Spinat	4
Quiche Lorraine mit Zwiebeln & Speck	4.5
Siedfleischsalat im Glas	4.5
Kürbiskernen Meerrettich Essiggurken	
Mini Hamburger	5
Rind Käse Speck	
Mini Würste	4.5
Kalb Bauernwurst Cervelats Senf & Brot	
Original Raclette	
frisch vom Laib geschabt Essiggemüse Kartoffeln	
Pro Portion	18

APERIO

Geröstet Hausnussmischung mit Honig & Curry	3.5
Marinierte Oliven Grissini	4
Parmesan mit Rosmarin und Zitrone	4
Mortadella al tartufo	4.5
Tomaten mit Burrata und Pesto	3.5
Rindstatar mit Eigelbcreme	3.5
Marinierter Lachs mit Sauerrahm	3.5
Ratatouille mit gebackenem Fetakäse	3.5
Grillierter Pulpo Eigelbcreme Rauchpaprika	3.5
Saisonale Fruchtspiesse	3
Bergkäsespiesse mit Trauben	3
Melonenspiesse mit Prosciutto	3
Wassermelonen Gazpacho kalt	3
Tomatensuppe mit Balsamico Perlen	3
Bündner Gerstensuppe	3
Zitronengrassuppe	3
Schinkengipfeli	3
Käseküchlein	3
Kalbswurst Lollipop mit BBQ Relish	5
Tuna Tataki Passionsfrucht Soja	5
Grillgemüse mit Pesto und Basilikum	3.5

STARTERS

Golfclub Schönenberg Bowl Gemüse Kichererbsen Sprossen Kerne	9.5
Cesar Salat Parmesan Croutons Speck	13
Burrata grillierter Pfirsich Rohschinken	16
Tatar vom Rind Eigelbcreme Kräutersalat	23
Tataki vom Lachs Passionfrucht Soja Karotten	22
Caprese Salat Datterino Tomaten Mozzarella geröstete Pinienkerne	15
Fregola Sarda grillierter Spargel Burrata	18
Wassermelonen Salat gebackener Fetakäse Sonnenblumenkerne	16
Siedfleischsalat Essiggurken Kürbiskernen Meerrettich	21
Käsewurstsalat Ei Essiggurken Schnittlauch	22
Vietello Tonnato Thunfischsauce frittierte Kapern	20
Grillierter Pulpo Galicia Kartoffeln Rauchpaprika	21
Kalbskopf Pulpo Kartoffeln Liebstöckel	21
Lauwarmer Saibling 42° Buttermilch Kräuteröl Salat	21
Kalbstatar gebratener Shrimp Krustentierschaum	27
Spargel Onsen Ei 63° Kartoffelcrunch	20
Onsen Ei 63° Sellerie-Kartoffelpüree Trüffel Beurre blanc	25

SUPPEN

Tomatencremesuppe Pinellotomaten Burrata Pinienkerne	14
Pilzcremesuppe Kerbel Röstzwiebeln	12
Erbsensuppe Rauchlachstatar Minze	10
Rote Zitronengrassuppe Black Cod Fish	11
Bündner Gerstensuppe	12
Hummerbisque XO Shrimps	22

PASTA

Brasato Ravioli Salbei Nussbutter Pinienkerne Parmigiano	26 36
Trüffel Tagliolini	28 38
Parmigiana Tomaten Mozzarella	19 25
Cappellacci Burrata Spinat Beur blanc	21 29
Risotto ai funghi Parmigiano	22 28
Tagliatelle al ragu	21 28
Spaghetti alle vongole	25 35

FISCH

Gebratener Zander Karamell Sauerkraut Speck	43
Konfierter Saibling grillierter Spargel Beurre blanc	43
Gebratener Loup de Mer Pastinaken Selleriepurée Safran	45
Zanderknusperli Remouladensauce Salat eingelegtes Gemüse	35
Grillierter Steinbutt Kartoffeln Tomaten Oliven Kräutersalsa	46

HAUPTGANG

Saltimbocca alla romana Bimi Brokkoli Safranrisotto	42
Geschmorte Rindskopfbacken gremolata Polenta geschmortes Gemüse	39
Grilliertes Rinds Entrecôte Pommes Frites Café de Paris glasiertes Gemüse	46
Rindsfilet Stroganoff Spätzli Champignons Paprika	48
Rindsfilet Kräutermantel Bratkartoffeln Gemüse	52
Roastbeef Sauce Bernaise Bratkartoffeln	48
Ossobuco gremolata Bramata Gemüse	45
Tagliata di Manzo Rucola Rosmarinkartoffeln	43
Kalbsfilet Kräuterjus Kartoffelgratin Erbsen Spargeln	59
Kalbskotelette Steinpilze Hasselback Kartoffeln geschmorte Tomaten	65
Zürich Geschnetzeltes Butterrösti glasierte Karotten	41
Kalbsrahmschnitzel Champignonrahmsauce Butternudeln	39
Geschmortes Rindsragout Sauerrahm Spätzli Schmorgemüse	38
Tafelspitz Kartoffelgröstel Gemüse Meerrettich	43
Perlhuhnbrust Topinamburpüree Karotten Kräuteröl	42
Poulet Geschnetzeltes Riz Casimir	35
Red Thaicurry mit Poulet Basmatireis Thaipüree	36
Maispoularde Kartoffelpüree mit Kräutern Ofengemüse	37
Hackbraten Golfclub Schönenberg Bohnen Kartoffelstock	32
Gehacktes mit Hörnli Apfelmus Bergkäse	22
Lamm Rack mit Kräutern Apfel-Kartoffelgratin Gemüse	44
Geschmorte Lamm Haxe gremolata Polenta Schmorgemüse	40

DESSERT

Gebrannte Creme Rahm Mandeln	11
Caramelköpfl	10
Vermicelle Meringue Rahm	13
Panna cotta Waldbeeren Pistazien	13
Havanna Eiskaffee	15
Triologie von der Schokolade	15
Cremeschnitte vom Dorfbäcker	9
Original Eiskaffee gerührt	14
Himbeereroulade Rahm Caramelcrunch	14
Apfel tarte tatin Fior di latte	17
Schokoladenmousse Rahm	14
Tiramisu	14
Schokoladenbrownie Vanille Glace	15
Crêpe suzette Orange Vanille Glace	18
Cheesecake Passionsfruchtsorbet	12

MINI DESSERT

Weisser Schokoladen Brownie Passionsfruchtsorbet	6
Coupe Dänemark Vanilleglace Schokoladensauce Rahm	6
Schokolademousse Himbeeren Crunch	7
Erdbeeren Mascarponecreme	6
Bananensplitt Banane Schokolade Rahm	6
Auswahl an Friandises	3

KÄSE

Käseauswahl Feigensenf Birnenbrot Trauben	18
Käsebuffet ab 15 Personen	20

Deklaration

Schwein: CH | Rind: CH oder IR | Kalb: CH | Poulet: CH | Lachs: NOR oder GBR
Zander: DE | Thunfisch: ESP oder VNM | Eier: CH

Brot und Feinbackwaren

Freddy's: CH | Hausbäckerei: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere GastgeberInnen gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

GIVEAWAYS UND GESCHENKKÖRBE

Unsere Geschenkkörbe und Giveaways werden mit viel Liebe und Sorgfalt auf Anfrage und nach Wunsch zusammengestellt. Dabei wählen wir gerne Produkte aus unserer eigenen Schönenberg Küche sowie erlesene Delikatessen und Spezialitäten von lokalen Anbietern.

AUDIO - HIFI - LICHT

Musikanlage, Licht, DJ oder Nebelmaschine?

Unsere Angebote werden speziell auf Ihre Veranstaltung und Ihre persönlichen Wünsche abgestimmt. Ganz gleich, ob es sich um ein kleines Event oder eine große Feier handelt – wir stellen für Sie ein individuelles Paket zusammen, das perfekt zu Ihren Vorstellungen passt. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren – wir stehen Ihnen gerne mit einer persönlichen Beratung zur Seite.

