

Herzlich Willkommen im Golfrestaurant

Speisekarte

Speisekarte

Antipasti/Vorspeisen

Carpaccio alla livornese

Roh mariniertes Rindfleisch mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Olivenöl

CHF 24.00

Tartare di Manzo

Beefsteak Tatar, mild bis pikant mit knusprigem Toast, Butter (70g/130g)
Auf Wunsch mit einem Schuss Cognac

CHF 21.00/31.00

CHF 6.00

Gamberetti «Aurora»

Crevetten-Cocktail mit knusprigem Toast, Butter

CHF 21.00

Carpaccio di Salmone

Mariniertes Schottisch Lachs-Carpaccio

CHF 24.00

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di Parma

Büffelmozzarella mit Parmaschinken

CHF 24.00

Insalate/Salat

Insalata mista

Gemischter Saisonsalat (French- oder Balsamico-Dressing)

CHF 11.50

Insalata verde di stagione

Grüner Saisonsalat (French- oder Balsamico-Dressing)

CHF 10.00

Insalata di rucola con parmigiano

Rucola-Salat mit Parmesan an Balsamicosauce

CHF 16.00

Mozzarella di bufala con pomodorini

Büffelmozzarella mit Datteltomaten

CHF 19.50

Insalata di pollo

Gemischter Saisonsalat mit sautierten Pouletbruststreifen (150g),
Croûtons, geröstete Kernen an Balsamicosauce

CHF 28.00

Zuppe/Suppen

Zuppa del giorno

Tagessuppe

CHF 9.50

Crema di pomodoro e basilico

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

CHF 11.00

Pasta/Teigwaren

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum

CHF 19.50

Spaghetti aglio, olio di oliva, rucola e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Peperoncino

CHF 22.00

Spaghetti «Salvatore»

Spaghetti mit Kalbsgeschneitztes, Tomatenrahmsauce, Eigelb (leicht pikant)

CHF 26.00

Tagliatelle alla bolognese *

Nudeln mit hausgemachter Rindfleischsauce (original)

CHF 23.00

Tagliatelle ai funghi porcini *

Nudeln mit Steinpilzsauce

CHF 26.00

Agnolotti ricotta e spinaci burro e salvia *

Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei

CHF 25.00

Gnocchi di patate al gorgonzola con rucola e pomodorini datteri *

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce, Rucola und Datteltomaten

CHF 24.00

Lasagne emiliana *

Lasagne nach Emiliana-Art

CHF 23.00

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Peterli

CHF 21.50

* Hausgemachte Teigwaren

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen (Reduktion CHF 3.00)

Risotti/Risotto

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

CHF 26.00

Risotto allo champagne

Risotto mit Champagner (ab 2 Personen)

CHF 29.00

Pesce/Fische

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten an kalter Zitronenkräutersauce mit Saisongemüse und kleinen Kartoffeln

CHF 46.00

Branzino alla mediterranea

Wolfsbarschfilet gebraten mit frischen Kräutern, mit Tomatenstangen-Sellerie brunoise und kleinen Kartoffeln

CHF 39.00

Speciale su ordinazione/Spezial auf Anfrage

48 Stunden vorher bestellen für zwei Personen und mehr.

Branzino al sale

Wolfsbarsch in Salzkruste

Tagespreis

Sogliola alla griglia o mugnaia

Ganze Seezunge grilliert oder nach Müllerinnen-Art

Tagespreis

Carne/Fleisch

Filetto di manzo con aceto balsamico e patate al rosmarino

Rindsfilet mit Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln und frischem Rucola (120g/220g) CHF 39.00/54.00

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto al parmigiano

Zartes Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesanrisotto CHF 42.00

Orecchia di elefante

Wienerschnitzel vom Kalb, serviert mit Rosmarinkartoffeln (120g/220g) CHF 35.00/44.00

Fegato di vitello alla veneziana con tagliatelle

Kalbsleber mit Zwiebeln an leichtem Marsalajus mit Butternudeln CHF 38.00

Contorni / Beilagen

Portion Saisongemüse CHF 6.00

Portion Pommes Frites CHF 8.00

Gemüseteller CHF 20.00

Per i bambini/Kindermenüs*

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce CHF 14.00

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle mit hausgemachter Rindfleischsauce (original) CHF 15.00

Scaloppina di pollo

Panierte oder grillierte Pouletbrust mit Pommes Frites CHF 19.00

*Bis und mit dem 12. Altersjahr

Liebe Gäste

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

Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz/Irland/Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz/Frankreich
Parmaschinken	Italien
Lachs	Norwegen/Schottland
Crevetten	Dänemark/Norwegen
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Seezunge	Nordostatlantik
Büffelmozzarella	Italien
Eier	Schweiz, Deutschland

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung). Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika oder anderen wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.
Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis: Diese beginnt bereits beim Rohprodukt.
Jeder Lieferant bestätigt, dass seine Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen.
Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt. angegeben.

Golfrestaurant Küssnacht am Rigi

Susana und Salvatore