



*Leading Golf Courses*

## *Zum Start*

<b>Beefsteak Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant	
Butter, knuspriger Toast	

## *Genuss Kompositionen*

<b>Flammkuchen klassisch</b>	<b>22</b>
Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln	
<b>Den Tieren einem freien Tag</b>	<b>23</b>
Creme Fraiche, Antipasti, Frühlinlauch, Rucola	
<b>Golfers Fleisch &amp; Käseplättli</b>	<b>28 / 36</b>
Wurst, Trockenfleisch, Bergkäse	
<b>Croque Monsieur</b>	<b>16</b>
Schinken-Käse-Brioche	
<b>Pommes Frites</b>	<b>10</b>
Portion	

## *Suppen*

<b>Tagesspezial</b>	<b>12/16</b>
empfohlen vom Küchenchef	



*Leading Golf Courses*

## *Salate*

<b>Gartenfrischer Blattsalat</b>	<b>13 / 17</b>
Verschieden Blattsalate, Geröstete Kerne	
<b>Wurst Käse Salat</b>	<b>21</b>
Cervelat von den Buure Metzge, Grueyer-Käse Bunter Blattsalat, French Dressing	
<b>Lauwarmer Spargel Salat</b>	<b>22</b>
<b>Mit Poulet</b>	<b>30</b>
<b>Mit Krevetten</b>	<b>32</b>
Pepp fürs Grün French oder Italien Dressing	

## *Panini & Co*

<b>Golfer Burger</b>	<b>31</b>
Angus Rindfleischburger, Speck, BBQ-Sauce Mayonnaise, Coleslaw, Brioche Bun wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites mit Greyerzerkäse überbacken	
<b>Club Sandwich</b>	<b>31</b>
Salat, Tomate, Gurke, Freilandei, Pouletbrust Speck & Cocktailsauce wahlweise mit knackigem Salat oder Pommes Frites	
<b>Sandwich aus Tagesbrot</b>	<b>11</b>
Schinken, Salami, Käse, Trockenfleisch	



*Leading Golf Courses*

## *Pasta & Co*

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** **19 / 25**  
mit Grana Padano

**Spaghetti al Pomodoro** **18 / 24**  
Tomatensauce, Parmesan

**Penne all'abruzzese** **29 / 34**  
Tomaten Makkeroni werden speziell wie in  
Italien zubereitet mit fein gewürfeltem  
Rindsfilet, Knoblauch, Peperoncino

## *del Giorno*

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef  
Tagespreis

## *Tages*

## *Empfehlung*

**Risotto Saisonal** **28 / 34**  
Edles sämiges Risotto mit Spargeln,  
dazu Bärlauchschaum



*Leading Golf Courses*

## *Von der Weide...*

<b>Wienerschnitzel «Kalb»</b>	<b>34 / 46</b>
Pommes Frites, Preiselbeeren, kleinem Salat	
<b>Chicken Wings aus dem Ofenrohr</b>	<b>27</b>
mit Pommes Frites	

## *oder Fisches Lust?*

<b>Eglifilets Knusperli</b>	<b>24 / 36</b>
im Bierteig gebacken mit frischer Tartar Sauce dazu Schnittlauch Kartoffeln	
<b>Tagesfisch</b>	
empfohlen vom Küchenchef, je nach Fang Tagespreis	



Leading Golf Courses

## Sweet Delights

<b>Tageskuchen</b>	<b>9</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>14</b>
Kaffee Glace gerührt mit Rahm	
<b>Café Gourmand</b>	<b>11</b>
Heissgetränk, dazu eine süsse Überraschung	
<b>Der Legendäre</b>	<b>13</b>
Coupe Dänemark mit Schlagrahm	
<b>Affogato al Café</b>	<b>9</b>
Bourbon Vanille mit Espresso Café	
<b>Glace</b>	
Glacesorten: Vanille Bourbon, Schokolade, Kaffee Himbeer, Zitronen, Erdbeer - pro Kugel	<b>5.5</b>
mit Schlagrahm	<b>2</b>

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MWST | Büner Management GmbH Interlaken

Seestrasse 117 | 3800 Unterseen | CHE-185.766.654 | T. 033 822 60 19

[www.interlakengolf.ch/dine/restaurant](http://www.interlakengolf.ch/dine/restaurant)

### DEKLARATION

Hausbrot, Vegane Gipfel und Buttergipfel sind aus Frankreich. Alle anderen Brote und Feinbackwaren sind aus der Schweiz. Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Forelle sind aus der Schweiz. Black Angus: Irland Lachs: Schweiz, Zucht | Frühstückslachs: Norwegen, Zucht Thunfisch, Vietnam Seeteufel, Wildfang, kombinierte Kiemen- und Vernickelnetze, FAO 27(Nordostatlantik) Maispolarde, Frankreich