

## Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Golfpark Moossee.  
Es freut uns sehr, Sie heute bei uns zu haben.

Ob Golfer, Geschäftsleute oder Familien; Bei uns sind alle herzlich willkommen zum Essen, Feiern und Tagen - alles garantiert mit einem herrlichen Blick ins Grüne.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Bewusst halten wir unsere Speisekarte straff, damit wir Ihnen immer frische, saisonale Produkte servieren können. Wir achten auf möglichst regionales Gemüse, Schweizer Fleisch, Geflügel aus artgerechter Tierhaltung und Fische, welche nicht vom Aussterben bedroht sind.

Zögern Sie nicht, sich bei Fragen oder Unklarheiten an unser kompetentes Serviceteam zu wenden. Wir beraten Sie gerne und geben Ihnen Auskunft über unsere Produkte aus Keller und Küche.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und "à guete".

### Winteröffnungszeiten 2018/2019

#### **Donnerstag, 01. November 2018 bis Freitag, 21. Dezember 2018**

Montag - Donnerstag	09.00 - 18.00 Uhr
Freitag & Samstag	09.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	geschlossen

*Abends auf Anfrage für Gruppen ab 20 Personen geöffnet*

#### **Samstag, 22. Dezember 2018 bis Sonntag, 03. Februar 2019**

Betriebsferien

#### **Montag, 04. Februar 2019 bis Sonntag, 03. März 2019**

Montag - Freitag	09.00 - 18.00 Uhr
Samstag / Sonntag	geschlossen

*Abends auf Anfrage für Gruppen ab 20 Personen geöffnet*

*(Öffnungszeiten können an Wetterbedingungen angepasst werden)*

## Zum Beginnen

**Klassischer Nüsslersalat** 14.00  
mit Ei, Speck und Croûtons

**Kürbiscrèmesuppe** 13.00  
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**Rindstatar** 70gr 19.50  
mit hausgemachter Sauce, roten Zwiebeln,  
Kapernäpfel und Briochetoast  
zusätzlich Cognac, Calvados oder Whisky (2cl) + 3.50

## Hauptgang

**Tagliatellen mit Pilzen** 23.00  
mit Cognacrahmsauce und Berner Küssli Käse

**mit Hirschstreifen** + 5.00

**Grilliertes Hirschrack** 37.00  
mit Kirschen-Rotweinsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

**Rosa gebratenes Lammrückenfilet** 35.00  
mit Kräuterkruste und Rosmarinjus  
serviert mit sämigen Pilzrisotto

**Suprême von der Maispoularde** 28.00  
gefüllt mit Maroni und Rohschinken  
serviert mit Süsskartoffelpüree

**Zürcher Geschnetzeltes** 34.00  
mit hausgemachter Röstli und saisonalem Gemüse

## Klassisches Käsefondue

Unser traditionell urchige Käsemischung  
aus Greyerzer, Emmentaler und Vacherin,  
verfeinert mit Kirsch und Knoblauch

ab 2 Personen  
CHF 26.00 pro Person

mit Steinpilzen + CHF 6.00 pro Person



## Desserts

<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Rahm	klein	8.00
	gross	11.00
mit Kugel Vanilleglacé	+	3.50
<b>Glühweinparfait</b>		10.00
mit Pistazienkrokant und Mangocoulis		

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

## Produktedeklaration

Wir sind stets darauf bedacht Ihnen saisonale und regionale Produkte zu servieren. Wir arbeiten mit langjährigen Lieferanten zusammen, die uns gleichbleibende und hochstehende Qualität der Produkte garantieren können. Um unsere Kreativität nicht einzuschränken, verwenden wir Gewürze, einige Früchte und Kolonialwaren aus der ganzen Welt.

Früchte und Gemüse		Bieri, Neuenegg
Brot		Ueli der Beck, Schönbühl
Milchprodukte		Rufener, Kehrsatz Baumann, Zollikofen
Wild	Schweiz	Mooshof, M'buchsee
Kalb	Schweiz	Mérat, Bern
Rind	Schweiz	Mérat, Bern
Geflügel	Schweiz Frankreich	Mérat, Bern Fideco, Murten
Lamm	Neuseeland	Mérat, Bern

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.