

# MITTAG & NACHMITTAG

## SALATE

- Grüner Blattsalat**  mit gerösteten Kernen und Croûtons  
serviert mit Haus- oder Balsamicodressing **8**
- Salatschüssel**  saisonal gemischter Salat  
serviert mit Haus- oder Balsamicodressing **13.5 p.P.**
- Wurst - Käse Salat „Moosee“** Cervelat mit Greizerkäse  
serviert mit Pommes Frites **24**
- Klassischer Caesar Salat** **19.5**  
Lattichsalat mit Brotcroûtons, Grana Padano Spänen  
und dem klassischen Caesardressing  
zusätzlich mit Pouletbruststreifen

## SUPPE

- Tagessuppe** **7 | 9**  
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter



### Wochen-Hit

**Kalbsteak an Morchelsauce** **49.-**  
Tagliatellen und Gemüse  
von 11.30 bis 14.00 Uhr

## PASTA

- Penne al pomodoro e basilico**   
Penne mit Tomatensauce und Basilikum **14.5 / 18.5**
- Penne all'Amatriciana** **17.5 / 21.5**  
Penne mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln
- Penne al ragù** **19.5 / 25.5**  
Penne mit herzhafter Rindfleischsauce
- Penne al pesto verde**   
Penne mit Basilikumpesto und Pinienkernen **16.5 / 21.5**

## FITNESSTELLER

- Knusprige Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce** **31.5**  
serviert mit Pommes Frites **oder** bunter Salatgarnitur
- Grillierte Pouletbrust 220g** **31.5**  
mit Kräuterbutter **oder** Pfefferjusz

Fitnesssteller servieren wir mit  
Salat und Balsamico- **oder** Hausdressing.

Zusätzlich können Sie Ihr Hauptgericht  
mit weiteren Beilagen ergänzen:

**Pommes Frites | Penne | Gemüse**



### Cocktail-Hit

**Apérol Spritz** **10**  
*Apérol, Prosecco, Soda*

**Hugo** **10**  
*Holunderblütensirup, Prosecco  
Soda, Minze*

## GOLFPARK KLASSIKER

- Rindstatar „Golfpark“** **70g 22.5 / 140g 32.5**  
mit hausgemachter Sauce, roten Zwiebeln,  
Kapernäpfeln und Briochetoast  
zusätzlich mit Cognac, Calvados oder Whisky (2cl) **+ 4.5**
- Golf-Clubsandwich** **32.5**  
mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck, gekochtem Ei,  
warm geräuchertem Truthahnschinken, Tomaten, Eisbergsalat,  
Cocktailsauce, Briochetoast, serviert mit Pommes Frites
- Pouletflügel** (Zubereitung ca. 15 min) **6 Stk. 14.5**  
mit Sauce nach Wahl **9 Stk. 20.5**
- Nachos con Queso** mit Jalapeños und Cheddar Käse **11.5 / 17.5**  
serviert mit Tomatensalsa, Sauerrahm und Guacamole
- Golfpark Apéro Teller** **23 / 30**  
Parmaschinken, Salsiz, Rohessspeck, Parmesan, Falafel und Humus
- Waldfest** rohe Cervelat mit Brot und Senf **7**

## FLAMMKUCHEN

- Elsässer Art** mit Speck und roten Zwiebeln **19.5**
- Parma** mit roten Zwiebeln, Parmaschinken, Parmesan,  
Kirschtomaten, Ruccola **25.5**
- Vegetarisch**   
mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten,  
Ruccola und Mascarpone **18.5**

## TAGESMENÜ 11.30 - 14.00

### MONTAG

- Menü 1\***  Käsespätzli mit Röstzwiebeln **21.5**
- Menü 2\*** Pouletschenkel an Rotweinsauce, Country Cuts und Gemüse **24.5**  
\* Menüsalat oder Kartoffelsuppe

### DIENSTAG

- Menü 1\***  Gratiniertes Kürbis mit Feta **21.5**
- Menü 2\*** Rindsgeschneitztes Stroganoff, Reis und Gemüse **24.5**  
\* Menüsalat oder Karotten-Ingwer Suppe

### MITTWOCH

- Menü 1\***  Gefüllte Peperoni serviert mit Reis **21.5**
- Menü 2\*** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösticroquettes und Gemüse **24.5**  
\* Menüsalat oder Fenchel-Curry Suppe

### 6 DONNERSTAG

- Menü 1\***  Pasta-Gemüsegratin **21.5**
- Menü 2\*** Gelbes Poulet Curry, Asiagemüse und Jasminreis **24.5**  
\* Menüsalat oder Kürbiscreme Suppe

### FREITAG

- Menü 1\***  Gnocchi an Tomatensauce **21.5**
- Menü 2\*** Fischragout an Dillsauce, Gemüsereis **24.5**  
\* Menüsalat oder Rindsbouillon mit Flädli

## SOFTGETRÄNKE

OFFEN	20cl	30cl	50cl
Rhazünser	3.1	4.1	5.5
Coca-Cola, Sprite	3.1	4.1	5.5
Fuse Tea Zitrone, Schorle	3.1	4.1	5.5
Schose	4.1	5.2	6.8
Michel Orangensaft		5	
frischgepressert Orangensaft		8	

### FLASCHEN

Coca Cola Zero, Fanta Orange,	Flasche	33 cl	5
Rivella rot und blau	Flasche	33 cl	5
Lurisia Aranciata, Chinotto und Gazzosa	Flasche	33 cl	5
Michel Tomatensaft	Flasche	20 cl	5
San Bitter	Flasche	10 cl	4.8
Arkina	Flasche	35 cl	5
Rhazünser, Arkina	Flasche	50 cl	6.2
Rhazünser, Arkina	Flasche	100 cl	9

## WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee	4.5
Doppelter Espresso	6
Milchkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino	5
Teabo	4.5
<i>English Breakfast, Love Mint, Green Jasmine,</i>	
<i>Verbena Lemongrass, Berner Rose und Rooibos Kamille</i>	
Warme/kalte Schoggi / Ovomaltine	4.5
<i>mit Rahm</i>	+1
Caffé Fredo	5.5



### Apéro-HIT

<b>Captains Choice</b>	<b>9</b>
Isotta Rosso Senza Tonic Water	
<b>Italian Spritz</b>	<b>11</b>
Martini Vibrante mit Fever Tree sparkling, Pink Grapefruit	

## BIER

OFFENBIER	20cl	30cl	50cl
Hopfenperle	3.5	4.5	6.5
Amber / Braufrisch	3.8	4.8	6.8
Schneider Weisse	3.8	4.8	7
Grimmbergen	5.4	6.4	7.4
Schosebier	4	5	6.8

### FLASCHENBIER

Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5
Schneider Weisse alkoholfrei	50 cl	7
Feldschlösschen Bügel	50 cl	7



### Unser Special

<b>Schosebier</b>	<b>6.80</b>
0.5 Liter offen	
<b>Amber / Braufrisch</b>	<b>4.80</b>
0.3 Liter offen	

## SCHAUMWEINE

10 cl / 35cl 75 cl

Ruggeri Prosecco DOC	10 cl	8	50
<i>Veneto, Italien</i>			
Champagner Mailly Grand Cru Réserve brut	35 cl	45	88
<i>Champagene, Frankreich</i>			
Alkoholfreier Sekt Brut, Heinz Wagner	10 cl	9	
<i>Hochschwarzwald, Deutschland</i>			

## WEISS

10 cl 75 cl

Johannisberg AOC	5.5	50cl	24
<i>Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz</i>			
Ch. Lichten Petite Arvine AOC, 2021 / 2022	9		52
<i>Caves Rouvinez, Sierre, Wallis, Schweiz</i>			
Epesses AOC Le Replan, 2021 / 2022	6.5		46
<i>Union Vinicole de Cullys, Lavaux, Waadt, Schweiz</i>			
Pinot Gris de Dardagny AOC, 2021 / 2022	7		48
<i>Emiliene Huitin Zumbach, Genf, Schweiz</i>			
Basa Blanco Rueda DO, 2022	6.5		48
<i>Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien</i>			

## ROSÉ

10 cl 75 cl

Nez Noir Rosé, AOC Valais, 2022	8		52
<i>Domaines Rouvinez, Sierre, Schweiz</i>			

## ROT

10 cl 75 cl

Pinot Noir Bielersee AOC, 2021 / 2022	8		59
<i>Johanniterkeller Martin Hubacher, Twann, Kanton Bern, Schweiz</i>			
Baiocco Ticino DOC Merlot, 2021	9		58
<i>Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz</i>			
Valpolicella Ripasso DOC, Capitel della Corsara 2021	9		58
<i>Montresor, Veneto, Italien</i>			
Primitivo Salento IGP, 2022	6.5		45
<i>Masseria Borgo dei Trulli, Salice Salento, Lecce, Italien</i>			
Valle de Nabal, 2020	8.5		54
<i>Bodegas Navarro Balbas S.L., Ribera del Duero, Spanien</i>			
Giné Giné DOCa, 2019 / 2020	8		52
<i>Bodegas Buil &amp; Giné, Priorat, Spanien</i>			

## 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	Gasser AG, Schwarzenburg Ueli der Beck, Schönbühl
Milchprodukte	Baumann Käse AG, Zollikofen Saviva AG
Schwein	Schweiz Spahni, Zollikofen
Kalb	Schweiz Spahni, Zollikofen
Rind	Schweiz Spahni, Zollikofen
Geflügel	Schweiz Spahni, Zollikofen
Fisch	nach Tagesangebot Fideco, Murten