

Vorspeisen

Starters

Blattsalat saisonal

12

seasonal lettuce

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons (a,c,f,g)

18

lamb's lettuce with bacon, egg and croutons, warm potato dressing

Beef Tartar vom Rind

klein / gross (a,d,g,l,j)

27/37

Wählen Sie mild, medium, scharf

beef tartare small / large choose mild, medium, spicy

Gratinierter Ziegenkäse, marinierte Feigen (g)

21

goat cheese au gratin, marinated figs

Tataki vom Gelbflossentunfisch, Glasnudelsalat (a,d,f)

29/39

tataki of yellowfin tuna, glass noodle salad, ponzu sauce

Clubhouse Rieslingsuppe (i,g,a)

15

clubhouse riesling Soup

Crevetten Provencale (b)

22

Shrimp Provencale

Hauptgerichten Mattastube

main courses Mattastube

Clubhousepasta Garnelen pikant (a.b.g.w)

35

clubhousepasta prawns spicy

Vegetarisches Tomaten-Olivensotto (g.i)

26

vegetarian tomato and olive risotto

Tataki vom Gelbflossentunfisch, Glasnudelsalat (d.a.f)

39

tataki of yellowfin tuna, glass noodle salad, ponzu sauce

Rindsfilet, Kräuterbutter, Gemüse (g.i) Beilagen siehe unten!

58

beef fillet, Herb butter, vegetables

Wiener Schnitzel Beilagen siehe unten ... Preiselbeeren (a.c.g.e)

55

wiener schnitzel, elephant ear, whipped cranberries

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Frühkartoffeln,
bitte wählen, einmal ist inbegriffen...

side dishes: french fries, rice or new potatoes, polenta slices... please choose, once is included...

Fondü Chinoise ab 2 Personen (g.u.c.y.)

fondü chinoise from 2 people

Chinoise de Luxe.

von Hand geschnippeltes Rind und Kalb in Rindsbouillon

Dazu: Reis, Pommes frites, Essiggemüse und fünf Saucen wie:

Knoblauch, Curry, Hot Pesto Rosso, Cocktail und Tantare

chinoise de Luxe, hand-chopped beef and veal in beef broth

in addition: rice, french fries, pickled vegetables and five sauces such as: garlic, curry, hot pesto rosso, cocktail and tartare

Preis pro Person 250 Gramm

69

price per person 250 grams

Black-Tiger dazu...

3,5 Stk.

black tiger to it...

fleisch Supplement je 50 Gramm.: Rind 12.- Kalb 15.-

meat Supplement 50 grams each: beef 12.- veal 15.-

Käsefondü Caquelon ab 2 Personen (Personenpreis) (g)

cheese fondu caquelon from 2 people (person price)

Hausmischung mild-rezent

33

house blend mild-recent,

Steinpilzfondü

38

porcini mushroom fondu

Kräuterfondü

35

herb fondu

Wir rechnen mit 300 gramm pro Person. Sämtliche Fondü servieren wir mit Fondübrot zum brechen.

Ganz nach dem Motto: Brechet das Brot

we calculate with 300 grams per person. all fondü are served with fondübread

Zusätzlich zum fondü

in addition to the fondü

Kleine Frühkartoffeln (Gschweltti) Port.

7

small new potatoes

Essiggemüse

6

pickled vegetables

Dessert

Ersehen Sie auf Tafeln im Lokal oder fragen Sie den Service
see on boards in the restaurant or ask the service

Deklaration / Declaration:

Schweinefleisch und die Kälber kommen nur von Schweizer Bauernhöfen. Poulet sowie Rindfleisch kommen aus der Schweiz, Brasilien, IRL und Südafrika diese können mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderern aufgezogen sein

- 1. a Glutenhaltige Getreide
- 2. b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7. g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8. h Schalenfrüchte
- 9. i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. l Schwefeldioxid und Sulphite
- 13. m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Vegan

Tom Franzl & Alessandro Bugato 12-2025