

MENU



THE GREEN

Restaurant & Bar



Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks.

Georges Auguste Escoffier

Unsere Produkte sind frisch produziert
und alle Salatsaucen/Saucen sind
hausgemacht. Bitte informieren Sie uns
bei Allergien oder Intoleranzen. Über die

Zusammensetzung unserer Produkte
und deren Zutaten informiert Sie unser
Fachpersonal gerne. Preise in CHF inkl.
7,7 % MwSt.

TAPAS

Häppchen

*Chicken Burrito mit pikanter
Poulet-Käse-Avocado Füllung*

16.50

*Bresaola und Manchego Käse
mit Oliven und Brot*

17.40

*Crevetten in Olivenöl mit
Knoblauch und Chili*

18.40

*In Apfelwein gebratene
Chorizo*

16.50

*Rauchlachs auf Beluga Linsen
mit Bärlauch-Creme-fraîche*

16.50

ZUM TEILEN

*Flammkuchen mit Käse,
Tomaten und Peperoncini*

16.90

*Original Elsässer
Flammkuchen mit Crème
fraîche, Zwiebeln und Speck*

16.90

*Mediterranes Plättli mit
getrockneten Tomaten,
Oliven, Chorizo, Bresaola
und Parmesan*

19.80

VORSPEISEN

klein / gross

*Rindstatar mit Paprika,
Tabasco, Zwiebeln, Cognac
und Toastbrot*

25.80 / 29.80

*Warmer Stremellachs auf
Kräutersalat mit Honig-
Limetten-Dressing*

17.40

*Gebratener grüner Spargel
Mostbröckli, Rotwein-Dressing
Parmesan*

16.80

SUPPEN

klein / gross

Tagessuppe

6.40 / 10.40

*Spargelsuppe mit Bärlauch
Blinis*

8.40 / 11.40





HAUPTGÄNGE

*Asia Pfanne mit
Riesencrevetten oder
mit Pouletstreifen
Gemüse und Duftreis*

26.40

*Penne mit Gorgonzola,
frischem Blattspinat in Rahm
und Pinienkerne*

19.40

*Limetten-Avocado-
Spaghetti mit gebratenen
Riesencrevetten und
Parmesan*

23.80

*Spargelrisotto mit
Rindsfiletstreifen und
Parmesan*

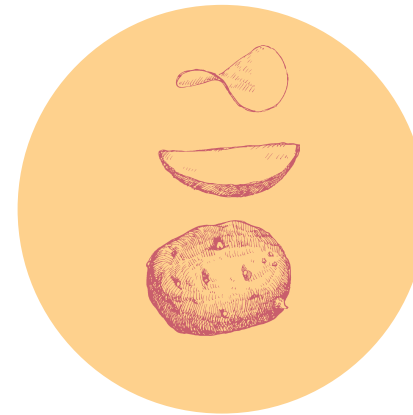
29.80

*Marinierter gebratener Tofu
auf Sojasprossen Teriyaki
Sauce mit Basmatireis*

23.40

*Appenzeller Cordon bleu
vom Schwein, gefüllt mit
Mostbrökli und Appenzeller-
Käse, Gemüse und Pommes
Frites*

36.40



*Andy's Schweinsbäggli an
Barolojus mit gebratenem
Gemüse und Kartoffeln*

32.40

*Rindsfilet 200 g
mit hausgemachter
Kräuterbutter, Gemüse und
Süsskartoffelbällchen*

42.40

*Gebratenes Lachsfilet mit
Nusskruste auf Blattspinat
mit Kartoffeln*

28.40

BEILAGEN

klein / gross

Süsskartoffel Fries

5.40 / 13.40

Pommes Frites

4.40 / 12.40

Saisonales Gemüse

5.80 / 14.20

GOLFPARK KLASSIKER

*Golfpark Schnitzel paniert
vom Schwein mit Pommes
Frites oder Salat*

28.40

*Clubsandwich mit Poulet,
Speck, Tomate, Ei, Cheddar-
Käse und Mischsalat*

23.40

*Vegi Clubsandwich mit
Gemüse, Tomate, Ei,
Cheddar-Käse und Mischsalat*

21.40

*Waldkirch-Burger
saftiges Rindfleisch, Salat,
Chili- Käsesauce im
Focaccia Bun*

24.80

*Vegi Waldkirch-Burger
Bulgur-Gemüse-Patty, Salat,
mit Chili-Käsesauce im
Focaccia Bun*

20.80

SALATE

klein / gross

Saisonaler Mischsalat

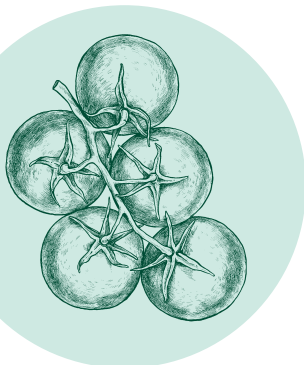
5.80 / 9.40

*Caesar Salat mit Croûtons,
Speck, Poulet, Mini-Lattich
und Parmesan*

18.40

*«Wurst & Chäs»: Cervelat,
Appenzeller-Käse, Zwiebeln,
Schnittlauch, Mischsalat*

17.40



DESSERT

Glace, Sorbets

pro Kugel 3.80

Schlagrahm

1.50

*Golferskaffee: Kaffee
mit süsser Kleinigkeit*

7.80

*Saisonale Creme oder Mousse
im Glas*

7.40

Hausgemachte Fruchtwähe

7.20

*Kaiserschmarren mit
Vanilleglace oder warme
Zwetschgen mit Rahm*

10.40



GETRÄNKE



WEISSWEINE

Müller-Thurgau Auslese

Hausammann, Iselisberg Uesslingen
Trauben: Müller-Thurgau
10 cl 6.50 / 75 cl 45.—

Johanniter

Hausammann, Iselisberg Uesslingen
Trauben: Johanniter
10 cl 7.— / 75 cl 46.—

Riesling-Sylvaner

Ochsentorkel, Thal
Trauben: Riesling-Sylvaner
50 cl 29.—

«Hohe Lust»

Ochsentorkel, Thal
Trauben: Seyval blanc, Johanniter
75 cl 49.—

Kerner

Roman Rutishauser, Thal
Trauben: Kerner
75 cl 54.—

Violine

Roman Rutishauser, Thal
Trauben: Johanniter
75 cl 51.—

Golfparkwein

André Roduit, Fully, Wallis, Schweiz
Trauben: Chasselas, Marsanne, Humagne
Blanc
75 cl 45.—

Sancerre blanc AC

Domaine La Barbotaine, Sancerre,
Frankreich; Trauben: Sauvignon blanc
75 cl 59.—

Grüner Veltliner Fels am Wagram

Österreich; Trauben: Grüner Veltliner
10 cl 7.— / 75 cl 47.—



SCHAUMWEINE

Champagne De Saint-Gall

Frankreich; Trauben: Chardonnay, Pinot
Noir
75 cl 89.—

Prosecco Spumante di Treviso

Ponte
Italien; Trauben: Glera
10 cl 8.— / 75 cl 55.—

ROSEWEINE

Pinot Noir Rosé

Hausammann, Iselisberg Uesslingen
Schweiz; Trauben: Pinot Noir
10 cl 7.— / 75 cl 49.—

Ramón Bilbao Rosado DOCa

La Rioja
Spanien; Traube: Viura, Garnacha
10 cl 7.— / 75 cl 49.—

Roero Arneis DOCG

Serra Lupini 2019
Italien; Negro Angelo & Figli, Piemont

10 cl 7.— / 75 cl 47.—

Kreuth Chardonnay DOC 2018

Cantina Terlan, Alto Adige, Südtirol
Trauben: Chardonnay
10 cl 8.— / 75 cl 56.—

Pinot Grigio DOC

Cantina Andrian
Trauben: Pinot Grigio
75 cl 48.—

Ramón Bilbao Verdejo Do

Rueda
Spanien; Traube: Verdejo
75 cl 46.—

Für weitere Weinempfehlungen wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

ROTWEINE

Pinot Noir Royal

Hausammann, Iselisberg Uesslingen
Schweiz; Trauben: Cabernet Noir

75 cl 68.—

Octo

Ochsentorkel, Thal
Schweiz; Trauben: Cabernet Dorsa

10 cl 7.50 / 75 cl 53.—

Tin Tin

Ochsentorkel, Thal
Schweiz; Trauben: Pinot Noir, Cabernet
Cortis, Maréchal Foch

75 cl 58.—

Malanser Blauburgunder

Wegelin AOC, Graubünden, Schweiz

75 cl 57.—

Pinot Noir No.2

Schlossgut Bachtobel AOC, Thurgau
Schweiz; Traube: Pinot Noir

175 cl 69.—

Zweigelt

Weingut Gernot Heinrich, Burgenland,
Österreich; Traube: Zweigelt

10 cl 7.— / 75 cl 49.—



Primitivo di Manduria Primoduca DOP

Apulien, Italien
Traube: Primitivo

10 cl 7.— / 75 cl 49.—

Ripasso della Valpolicella DOC

Classico Superiore, Tommasi Viticoltori,
Veneto, Italien
Trauben: Corvina, Rondinella

75 cl 55.— / 150 cl 98.—

Amarone della Valpolicella DOC

Classico Superiore, Tommasi Viticoltori,
Veneto, Italien
Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella

75 cl 85.—

Le Volte dell'Ornellaia IGT

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana,
Italien; Trauben: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon

75 cl 61.—

La Massa

Toscana, Italien
Trauben: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Alicante Bouchet

75 cl 74.— / 150 cl 144.—

Hausmarke Golfparkwein

Abadia Retuerta, Castilla y León
Spanien; Trauben: Tempranillo, Cabernet
Sauvignon

10 cl 7.50 / 75 cl 53.—

Bocchoris Tinto

Mallorca, Spanien
Trauben: Manto negro,
Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon

10 cl 8.50 / 75 cl 63.—

Rioja Reserva DOCA

Bodegas Beronia, Spanien
Trauben: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

75 cl 48.—

Selección Especial

Abadia Retuerta, Castilla y León
Spanien; Trauben: Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, Syrah

75 cl 79.— / 150 cl 154.— / 300 cl 300.—

Florão Red VR Alentejo

Quinta da Fonte Souto, Portugal
Trauben: Aragonez, Alicante Bouschet,
Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon

75 cl 51.—



APERITIV

GOLFER (30 CL / 50 CL)

Alkoholfrei
Grapefruitsaft, Tonic Water 5.50 / 7.50

SPECIALS

| | |
|--|-------------|
| Aperol Spritz alkoholfrei | 8.— |
| Aperol Spritz | 11.— |
| Hugo alkoholfrei | 8.— |
| Hugo | 11.— |
| Wochendrink alkoholfrei | 7.50 |
| Hugo | 11.— |
| Golfer PLUS | 11.— |
| 2 cl weisser Portwein, Limettensaft, Organics Tonic Water | |
| Campari | 4 cl / 8.— |
| Campari Orange | 4 cl / 11.— |
| Cynar | 4 cl / 8.— |
| Cynar Orange | 4 cl / 11.— |
| Martini Bianco | 4 cl / 8.— |
| Pernod | 4 cl / 8.— |

SPIRITUOSEN

| | | |
|----------------------|------------|-------------|
| Fernet-Branca | 39% Vol. | 4 cl / 7.— |
| Williams | 37.5% Vol. | 2 cl / 9.— |
| Calvados | 40% Vol. | 2 cl / 8.50 |
| Vieille Prune | 41% Vol. | 2 cl / 8.50 |
| Appenzeller | 29% Vol. | 4 cl / 7.— |
| Amaretto | 28% Vol. | 4 cl / 9.— |
| Baileys | 17% Vol. | 4 cl / 9.— |

RUM

| | | |
|--------------------------------|----------|-------------|
| Diplomatico 12 Soléra | 40% Vol. | 2 cl / 13.— |
| | 40% Vol. | 4 cl / 17.— |
| Zacapa 23 Soléra | 40% Vol. | 2 cl / 14.— |
| | 40% Vol. | 4 cl / 18.— |

GRAPPA

| | | |
|--|----------|----------------------------|
| Paesanella Grappa (Brunello, Amarone, Moscato, Fior di Vite) | 41% Vol. | 2 cl / 9.— |
| | 41% Vol. | 4 cl / 14.— |
| Grappa Berta - Tre soli Tre / Roccanivo | 43% Vol. | 2 cl / 15.— |
| | 43% Vol. | 4 cl / 22.— |
| Bottega Grappa Fumé aus der 300 cl Flasche | | 2 cl / 13.— 4 cl / 19.— |
| EDELBRAND Traubentrester Hausammann, Iselisberg Uesslingen, Schweiz | 41% Vol. | 2 cl / 9.— |
| | 41% Vol. | 4 cl / 14.— |

GIN

| | |
|----------------------|-------------|
| Hendricks Gin | 2 cl / 6.— |
| | 4 cl / 12.— |
| mit Filler | + 3.— |

VODKA

| | |
|---|-------------|
| Koskenkorva Vodka Original Finnland | 2 cl / 6.— |
| | 4 cl / 12.— |
| mit Filler | + 3.— |

SINGLE MALT / SCOTCH WHISKY

| | |
|---|---------------------------|
| Classic of Islay Lagavulin 55% Vol. | 4 cl / 18.— |
| Glenfiddich 15 Jahre 40% Vol. | 4 cl / 15.— |
| Glenfiddich 18 Jahre 40% Vol. | 4 cl / 18.— |
| Glenfiddich 21 Jahre 40% Vol. | 4 cl / 21.— |
| Glenlivet 18 Jahre 40% Vol. | 4 cl / 18.— |
| Appenzeller Sântis Malt Spezialedition «Brosli» 40% Vol. | 2 cl / 6.— 4 cl / 10.— |

SÜDWEINE WEISS

| | |
|----------------------------------|------------|
| Sherry Tio Pepe | 4 cl / 7.— |
| Graham's Blend White Port | 4 cl / 7.— |

SÜDWEINE ROT

| | |
|--|-------------|
| Pinot Ruby Hausammann, Uesslingen | 4 cl / 9.— |
| Taylor's 20 years | 4 cl / 16.— |
| Graham's Blend Ruby Port | 4 cl / 7.— |



MINERAL- WASSER

| | | |
|------------------|--------|------|
| Goba laut/ still | 33 cl | 4.80 |
| | 50 cl | 6.50 |
| | 100 cl | 10.— |
| Karaffe Wasser | 100 cl | 5.— |

SÜSSGETRÄNKE (33 CL)

| | |
|------------------------------------|------|
| Gazosa Limone / Orange / Mandarine | 4.80 |
| Rivella Rot/Blau | 4.80 |
| Coca-Cola | 4.80 |
| Coca-Cola Zero | 4.80 |
| Shorley von Möhl | 4.80 |
| Eistee | 4.80 |

BITTERGETRÄNKE (20 CL)

| | |
|-----------------------|------|
| Organics Tonic Water | 5.50 |
| Organics Bitter Lemon | 5.50 |
| Organics Ginger Ale | 5.50 |
| Organics Purple Berry | 5.50 |
| Organics Black Orange | 5.50 |
| San Bitter | 5.50 |



OFFENAUSSCHANK SÜSSGETRÄNKE

Coca-Cola, Shorley von Möhl, Eistee,
Spezi, Spezi, Fanta, Citro, Rivella rot/
blau

| | |
|-------|------|
| 30 cl | 4.— |
| 50 cl | 5.80 |

SÄFTE (20 CL)

Diverse Säfte
Orangen, Ananas, Tomaten 5.50

MOST (50 CL)

Möhl Saft vom Fass
alkoholfrei 6.50
trüb, 4.2% 6.50

BIER VOM FASS (25 CL / 40 CL)

Appenzeller Quöllfrisch,
Klosterbräu Schützengarten 4.20 / 6.30

APPENZELLER BIER IN FLASCHEN (33 CL / 50 CL)

Leermund alkoholfrei 5.50
Indian Pale Ale 6.50
Golfer's Amber 5.50
Weissbier alkoholfrei (50 cl) 7.50

SCHÜTZENGARTEN BIER IN FLASCHEN (33 CL / 50 CL)

Weisser Engel, Weissbier (50 cl) 7.50
Grapefruit alkoholfrei (33 cl) 5.50
Swiss Stout dunkel (33 cl) 6.50



KAFFEE

| | |
|--|-------------|
| Kaffee Crème, Espresso, Milchkaffee | 4.50 |
| Cappuccino | 4.80 |
| Latte Macchiato | 6.50 |
| Doppelter Espresso | 7.– |

SPEZIAL-KAFFEE

| | |
|---|-------------|
| Corretto Grappa | 6.50 |
| Caffè freddo | 7.– |
| Schümli-Pflümli | 7.– |
| Kaffee-Fertig, Kaffee-Träsch, Kaffee-Williams | 6.– |
| Tee/Punsch mit Rum | 6.– |
| Affogato 1 Kugel Vanilleglace mit heissem Espresso | 8.– |

MILCHGETRÄNKE

| | | |
|----------------------------------|----------------------|------------------|
| Warme / Kalte Schokolade, | | |
| Ovomaltine | 20 cl | 4.50 |
| Kalte Milch | 30 cl / 50 cl | 4.– / 6.– |

TEE & PUNSCH

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Diverse Teesorten, Punsch | |
| Rum / Apfel / Orange (Beutel) | 4.20 |



