

# *La Gloria*

restaurant & lounge

## EAGLE

### **Jungspinat Salat**

Speck, Ei, Kräutervinaigrette

### **Tomatensuppe**

Basilikumpesto, Schuss Gin

### **Gebratener Branzino**

Wolfsbarschfilet, Spargelrisotto, Zitronen Kräuterschaum

### **Kalbsnierli**

Rösti, Portweinsauce

### **Erdbeer Vanille Semifreddo**

Mariniertes Erdbeercarpaccio, Pistazien

5 Gang Menu	98
4 Gang Menu	80
3 Gang Menu	60/68

Unsere saisonalen Menu Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch als Einzelgerichte.

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### **Bosco del Merlo Sauvignon Blanc Turrano DOC 2014/15**

Hellgelbe Farbe. Ausgeprägte Aromen von Melonen, Pfirsich und Pfeffer.

Trocken im Geschmack mit bemerkenswerter Beharrlichkeit.

Glas	10.30
Flasche	63

### **Barbera d'Asti La Tota Marchesi Alfieri DOC 2014**

100% Barbera. Rose, Veilchen, Ginster, süsse Pflaumen, reife Kirschen und

Thymian bilden in der Nase den Auftakt.

Glas	11.70
Flasche	73

## ON THE GREEN

### **Gartenfrische Blattsalate**

Junger Blattsalat, würzige Sprossen, geröstete Kernen 12

### **«La Gloria» Salat**

Mesclun, Blattsalat, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken, Cranberries 17

### **Jungspinat Salat**

Speck, Ei, Kräutervinaigrette 18

### **Golfer Salat**

Gemischter Saisonsalat  
pikant gewürzten, sautierten Pouletstreifen, Balsamico Dressing 32

### **Salat mit...**

Knackiger Blattsalat mit

Rindstagliata mit Parmesanspänen  38

Frühlingsrollen und Sweet Chilli Sauce  29

Fischknusperli mit Tartarsauce 31

### **Wurst Käse Salat**

Schweizer Cervelat, Hartkäse, bunter Blattsalat 29

### **Pepp fürs Grün**

French, Balsamico, Hausdressing

## APPROACH

### **Bruschetta «Italiana»**

Knusprige Brottranchen, lauwarme Tomatenwürfel  
in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch

16

### **Beefsteak Tatar «La Gloria»**

Fein gehacktes Rindfleisch von mild bis pikant  
knuspriger Toast, Butter  
kleine Portion

33

29

auf Wunsch als Vorspeise erhältlich

24

mit einem Schuss Cognac

6

Pommes Frites oder Pommes Alouettes

8

### **Flammkuchen «Klassisch»**

Crème Fraîche, Speck, Lauch, Zwiebeln, Rucola

23

### **Das Brett**

Von unserer Hausmetzgerei: Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti  
Leberwurst, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse und Feigensenf  
zum Geniessen zu zweit

42

## BUNKERSHOT

### **Tomatensuppe**

Basilikumpesto, Schuss Gin

12

### **Thai Currysuppe**

Zitronengras, Riesencrevette

15

### **Spargelschaumsuppe**

Gebratene, caramelisierte Spargelspitzen

14

## THE LEADERBOARD

### Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Tagespreis

### Penne all`arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch

25

### Spaghetti alla bolognese

Spaghetti mit hausgemachter Rindfleischsauce

25

### Risotto mit frischem Spargelragout

Spargeln, Frühlingszwiebeln, Parmesan

28

mit Kalbsmilken

39

mit Riesencrevetten

38

### Rotes Thai Curry

Asia Gemüse und Reis

28

mit Poulet

38

Geniessen Sie diese Gerichte auch in kleinen Portionen (CHF 3 günstiger)

## WATER HAZARD

### Gebratener Branzino

Wolfsbarschfilet, Spargelrisotto, Zitronen Kräuterschaum

42

## DROP ZONE

### Güggeli

Mistkratzerli, Pommes Allumettes  
(30 Minuten)

42

### Golfer Burger

Rindfleischburger, Tomate, Gurke Salat, Speck, würzige Sauce im Sesam Bun  
Knackiger Salat oder Pommes Allumettes  
mit Greyerzerkäse überbacken

33  
3



### ClubGolf Burger – Rossini Style

Rindfleischburger, gebratene Foie Gras, Trüffelmayonnaise  
im Sesam Bun, knackiger Salat oder Pommes Allumettes

52

### Club Sandwich

Gebratene Pouletbrust, Tomate, Salat, Speck, Ei, Gurke  
gebackene Toastscheiben  
knackiger Salat oder Pommes Allumettes

33

## KYBURGER LOCAL RULES

### Riesen Kalbs Cordonbleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse  
Pommes Allumettes

49

### Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel, Kartoffelsalat, Preiselbeeren

47

### Rösti mit...

Kalbsnierli, Portweinsauce

38

### Tagliata vom Grill

Tranchiertes Rindsentrecôte (200g) auf Rucolabeet, hausgemachter Kräuterbutter,  
zweierlei Spargeln, Cherrytomaten, neue Bratkartoffeln

49

### Beiwerk

Violette Karotten  
Blattspinat  
Spargeln

7  
7  
7

## THE SWEET SPOT

### **Eiskaffee «La Gloria»**

Kaffeeglace, Rahm 14

kleine Portion 11

mit Kirschwasser 3



### **Cafe Baba au Rhum**

Kaffee oder Espresso nach Wahl,

Baba au Rhum

10

### **Schokoladenkuchen mit Joghurtglace**

Marinierte Beeren, Schokoladensauce 15

### **Erdbeer Vanille Semifreddo**

Mariniertes Erdbeercarpaccio, Pistazien 14

### **Dessertteller «La Gloria»**

Variation von Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie 16

### **Glace**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Erdbeer, Zitronensorbet 4

Rahm 2

### **Früchtekuchen**

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot 8


### **Käseteller**

Feigensenf, Brotauswahl 19

### **Fleisch und Fisch Deklaration**

Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus Europa und Südamerika, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Das Wild kommt aus der Schweiz, Österreich oder Ungarn. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen Frankreich oder Russland. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Dänemark. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln versetzt sein.

### **Symbole**

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.