

La Gloria[®]

restaurant & lounge

Speisekarte

Herzlich willkommen im Restaurant La Gloria

Auf Golf Kyburg bewegen Sie sich auf den ehemaligen Rossweiden des stolzen Kyburger Adels, die unweit davon einst ihren prächtigen Stammsitz hatten.

Abseits der städtischen Hektik verbirgt sich das ausgezeichnete Restaurant «La Gloria» in einer herrlich grünen Oase.

Chef de Cuisine Klaus Schlachter und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Kreationen. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden regionale Produkte in farbenfrohe Kreationen verwandelt.

Wir wünschen Ihnen viel Genussfreude!

Herzlich, Ihr Gastgeber Benjamin Heke

La Gloria Inspirationen

Genussmenu

Wählen Sie zwischen einem 2- oder 3-Gang-Menu und lassen Sie sich von verführerischen Kreationen verzaubern.

Vorspeisen

Getrübte Kohlrabischaumsuppe

Croûtons

Wildschweinschinken

Süss-saurer Kürbis, gegrilltes Brot, Steinpilz-Rillette

Hauptspeisen

Rehpfeffer

Wacholder, gebratene Quarkknödel, Apfelrotkohl

Wolfsbarschfilet und Lachsragout

Safran-Tomaten-Artischocken-Fond, schwarzer Reis

Dessert

Eiskaffee «La Gloria»

Vanille Glacé, Kaffee Glacé, Rahm

Waldbeeren Tiramisu

Tannenhonig

2-Gang-Menu

3-Gang-Menu

ZUM START

Tatarisch gut

Knoblauchbrot 🌿

Knuspriges Baguette, Knoblauch, Kräuterbutter

Beefsteak Tatar «La Gloria»

Fein gehacktes Rindfleisch, mild bis pikant,
knuspriger Toast, Butter

Kleine Portion

Auf Wunsch als Vorspeise

mit einem Schuss Cognac

mit Pommes frites oder Pommes allumettes

Wildschweinschinken 🍷 🌿

Süss-saurer Kürbis, gegrilltes Brot, Steinpilz-Rillettes

Kräutersemmelknödel

Speckwürfel, Waldpilzrahmsauce

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Quark, Speck, Zwiebeln

Bayerische Weisswürste 🍷

Laugenbrezel, süsser Senf

auf Wunsch auch als nicht vegetarisches Gericht
erhältlich.

Das Brett

Von unserer Hausmetzgerei: Trockenfleisch,
gekochter Buure Schinken, Salami,
Leberwurst, Hobelspeck, Sbrinzmöckli,
Kräuterfrischkäse, Feigensenf

SUPPEN UND SALATE

Tomatensuppe

Frische Ramati Tomaten, Basilikumpesto

Getrübte Kohlrabischaumsuppe

Croûtons

Gartenfrischer Blattsalat

Salanova Crispy (junger Blattsalat), geröstete Kerne

«La Gloria» Salat

Salanova Crispy (junger Blattsalat), Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Gurken, Cranberries, Kichererbsen

Der Klassiker

Golfer Salat

Gemischter Saisonsalat, pikant gewürzte, sautierte Pouletstreifen, Balsamico Dressing

Knackiger Salat mit ...

Fischknusperli, Tartarsauce

Nüsslisalat

Gekochtes Ei, Croûtons

Wurst-Käse-Salat

Schweizer Cervelat, Hartkäse, bunter Blattsalat

Pepp fürs Grün

French, Balsamico, Pommery-Senf-Dressing

BURGER UND PASTA



Golfer Burger

Rindfleischburger, Tomate, Gurke, Salat,
Speck, würzige Sauce im Sesam Bun
Wahlweise mit knackigem Salat, Pommes frites oder
Pommes allumettes

mit Greyerzerkäse überbacken

Herbstlicher Burger

Weiderind, Kürbischutney, gebratene Pilze, Zwiebeln
Wahlweise mit knackigem Salat, Pommes frites oder
Pommes allumettes

Club Sandwich

Gebratene Pouletbrust, Tomate, Salat,
Speck, Ei, Gurke, knusprige Toastscheiben
Wahlweise mit knackigem Salat, Pommes frites oder
Pommes allumettes

Pasta del Giorno

Tagespasta empfohlen vom Küchenchef

Penne all'Arrabbiata 🌶️🍷

Pikante Tomatensauce, Knoblauch

Casarecce mit Lachswürfel

Safran-Zitronen-Sauce, Frühlingszwiebeln

Kleine Portion günstiger

FLEISCH UND FISCH

Güggeli

Güggeli von Kneuss, Pommes allumettes
(30 Minuten)

Riesen-Kalbs-Cordon bleu (300g)

Vorderschinken, würziger Käse,
Wahlweise mit knackigem Salat, Pommes frites oder
Pommes allumettes

Genusstipp

Wienerschnitzel

Preiselbeeren, Pommes frites

Kalbs-Scaloppine

Kürbis-Aprikosen-Soufflé, Bohnengemüse

Rehpfeffer

Wacholder, gebratene Quarkknödel, Apfelrotkohl

Hirschmedaillon

Steinpilzbutter, Blaubeerrisotto, sautierter Nüsslisalat

Wolfsbarschfilet und Lachsragout

Safran-Tomaten-Artischocken-Fond, schwarzer Reis

Beiwerk

Buntes Marktgemüse mit Kräutern

Maisgemüse mit Zitronengras und Chili

SWEET DELIGHTS

Eiskaffee «La Gloria»

Vanille Glacé, Kaffee Glacé, Rahm

Kleine Portion
mit Kirschwasser

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso, dazu eine süsse Überraschung

Waldbeeren Tiramisu

Tannenhonig

Süsse Verführung

Dessertteller

Variation von Köstlichkeiten aus
unserer Pâtisserie

Früchtekuchen

Fragen Sie nach dem tagesaktuellen Angebot

Glacé und Sorbets

Vanille, Schokolade, Kaffee, Holunderblüten-Joghurt,
Zitronen Sorbet
Hausgemachte Sorbets – Tagesangebot

mit Rahm

Sbrinz

Feigensenf, Baumnüsse, eingelegte Früchte

Fleisch Deklaration

Güggeli	Schweiz
Poulet Brust	Brasilien
Flank Steak	Schweiz
Beefsteak	Schweiz
Weisswurst	Schweiz
Trockenfleisch	Deutschland
Kochschinken, Salami, Leberwurst, Speck	Schweiz
Cervelat	Schweiz
Rindfleischburger	Schweiz
Pouletbruger	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Wildschweinschinken	Europa
Rehragout	Österreich
Hirschfilet	Spanien

Fisch Deklaration

Lachsfilet	Aquakultur Norwegen
Wolfsbarsch	Griechenland

Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mittel versetzt sein.

Käse Deklaration

Fetakäse	Griechenland
Sbrinz	Schweiz
Friskkäse	Deutschland
Greyerzerkäse	Schweiz

Gemüse Deklaration

Steinpilze	Europäische Union
------------	-------------------

Brot und Feinbackwaren

Toast	Frankreich
Schraubenbrot	Schweiz
Knoblauchbrot	Schweiz
Brezel	Schweiz
Burgerbun	Schweiz
Buttergipfel	Schweiz

Allergene

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Symbole

Glutenfrei  Laktosefrei  Vegetarisch 

