

MENU

RESTAURANT

081 633 34 33
Im Vogelsang, 7013 Domat/Ems
golfdomatems.ch
restaurant@golfdomatems.ch

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



GOLFRESTAURANT
DOMAT | EMS

MENU

RESTAURANT

081 633 34 33
Im Vogelsang, 7013 Domat/Ems
golfdomatems.ch
restaurant@golfdomatems.ch



VORSPEISEN

Caprese Büffelmozzarella 18

Büffel Mozzarella – Tomaten & Basilikum –
Aged Balsamico und Arillo Fior dell`olio

Duo vom Lostallo Lachs 26

Geräuchert und Tartar

Buffet 14 | 20

Verschiedene hausgemachte Salate
und Antipasti von unserem Buffet

THAISPEZIALITÄTEN

Tom Kha Gai rue Jae 18.5

Scharfsäuerliche Kokosnusssuppe mit
Poulet und Pilzen oder vegetarisch mit Gemüse

Plus Jasminreis 5

Poh Pia Tod Jae 18

Vegetarische Frühlingsrollen mit
süsser Chilisauce

Thai Curry of the Week 25 | 29 | 22

Mit Poulet | Garnelen oder vegetarisch
serviert mit Jasminreis

HABEN SIE
FRAGEN?

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im
Golfrestaurant Domat | Ems.
Schön, dass Sie da sind.
Gerne informieren wir Sie auf
Anfrage in unseren Gerichten
über Zutaten, die eine
Allergie oder Intoleranz
auslösen können.

Ihre Gastgeber
Gion Fetz & Ladina Moen

MENU

RESTAURANT

081 633 34 33
Im Vogelsang, 7013 Domat/Ems
golfdomatems.ch
restaurant@golfdomatems.ch



TRENDY POKÉ BOWLS

Hawaiian Poké Bowl 34

Salmon Poké mit Guacamole und Wakamé – Jasminreis

Chicken Terriyaki Bowl 29

Marinierte Pouletbrust mit Guacamole und Wakamé – Jasminreis

Tofu Poké Bowl 27

Marinierter Tofu mit Guacamole und Wakamé – Jasminreis

SPAGHETTI ODER SPEZIALFORM

Margherita 22

Tomaten-Basilikum-Mozzarella

Golfers 24

Basilikum Pesto – Kalamata-Oliven – Cherrytomaten und Steinpilze

Pepe 29

Scharfe Tomatensauce mit sautierten Rindfleischwürfeln

* Fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden nach der aktuellen Pastaform.

PASTA- SIGNATURES

Spaghetti all`aragosta 38 | 64
«Tristan de Cuna»

Spaghetti mit rosa gebratenem Saku Thunfisch 28 | 44

mit
Hummer-Bisque-
Sauce



CHEF'S SIGNATURES

Beefsteak Tatar 24 | 38

mit Spezialbrot und Butter

mild | medium | hot

Golfer Burger 28

Angus Beef Patty im Burger Bun – Bündner Bergkäse – Clubmayo – Terroir Pommes – Tomate und Eisbergsalat

Lostallo Knusperli 28

mit Clubmayo und blauem Kartoffelsalat

HIBACHI GRILL

Black Angus Entrecôte 48

Bier Trebber Edelschweinssteak 32

Schweizer Pouletbrust 26

Thunfischsteak 44

Lachssteak 36

BEILAGEN

Terroir Pommes 6

Risotto 6

Jasminreis 5

Pasta 5

Kl. Teller vom Buffet 8

Saucen zur Auswahl inkl.

Alpenkräuterbutter

Pfeffersauce

Rotweinsauce

Chimi Churri Golf Style Sauce
(scharf)

MENU

RESTAURANT

081 633 34 33
Im Vogelsang, 7013 Domat/Ems
golfdomatems.ch
restaurant@golfdomatems.ch



PINSA ROMANA

Pinsa Golf

16 | 24

Basilikumpesto – Büffel Mozzarella –
Cherry Tomaten – Kalamata Oliven –
Steinpilze – Ruccola und Trüffelöl

Pinsa Mare é Monti

19 | 27

Mit Tomatensauce – Büffel Mozzarella –
Riesencrevetten – Steinpilze –
Kalamata Oliven und Spinat

Pinsa Piccante

19 | 27

Mit Tomatensauce – Büffel Mozzarella –
scharfer Salami – Peperoni und Peperoncini

Pinsa Parma

18 | 26

Mit Tomatensauce – Büffel Mozzarella –
Parma Schinken – Ruccola und Trüffelöl

SNACKS

| | |
|---|----|
| Piatto Italia – verschiedene Fleisch- und Käse- spezialitäten | 25 |
| Assortierter Käseteller mit Tessiner Feigensenf | 22 |
| Kleine Käseportion als Nachspeise | 14 |
| Bündner Salsiz | 9 |



DESSERTS

Affogato al café 8.5

Eine Kugel Vanilleeis von Gletsch Balnot
mit Espresso und Schlagrahm

Erdbeer Mascarpone Crème 10.5

mit sizilianischem Pistazieneis

Schokoladen Molleux 12.5

mit saisonalen Früchten und Sanddorn-
Sorbet

Fruchtwähe saisonal 6

oder Blechkuchen

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Rahm 1.5

1 Kugel Gletsch Balnot 4

Vanille | Goldene Milch | Sizilianische Pistazie |
Arvenholz | Röteli | Black Cookies | Sanddorn |
Mango | Schokolade | Erdbeer

HINWEISE

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



KALTE GETRÄNKE

SOFTDRINKS OFFENAUSSCHANK

| | | |
|--|--------|-----|
| Eistee | 3.0 dl | 4.9 |
| Eistee | 5.0 dl | 5.8 |
| Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure | 5.0 dl | 5.8 |

SOFTDRINKS FLASCHEN

| | | |
|--|--------|------|
| Coca-Cola / Coca Cola Zero | 3.3 dl | 4.9 |
| Sprite | 3.3 dl | 4.9 |
| Fanta | 3.3 dl | 4.9 |
| Rivella rot blau | 3.3 dl | 4.9 |
| Shorley | 3.3 dl | 4.9 |
| Red Bull | 2.5 dl | 4.9 |
| Kinley Tonic Water | 2.0 dl | 4.9 |
| Kinley Bitter Lemon | 2.0 dl | 4.9 |
| Kinley Ginger Beer | 2.0 dl | 4.9 |
| San Pellegrino Sanbitter Rosso | 1.0 dl | 4.9 |
| Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure | 3.5 dl | 4.9 |
| Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure | 10 dl | 10.0 |
| Diverse PET Flaschen Take Away | 5.0 dl | 4.0 |



FRUCHTSÄFTE

| | | |
|--|--------|-----|
| Orangensaft Michel | 2.0 dl | 4.8 |
| Tomatensaft Michel | 2.0 dl | 4.8 |
| Apfel-Beerensaft Grendelmeier Zizers | 2.0 dl | 5.5 |
| Apfel-Holundersaft Grendelmeier Zizers | 2.0 dl | 5.5 |
| Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei | 5.0 dl | 6.2 |
| Möhl Saft vom Fass trüb 4 Vol% | 5.0 dl | 6.2 |

WARME GETRÄNKE

KAFFEE UND MEHR

| | |
|--|-----|
| Kaffee nature oder crème | 4.5 |
| Milchkaffee | 4.5 |
| Espresso | 4.5 |
| Doppelter Espresso | 5.8 |
| Cappuccino | 5.0 |
| Latte Macchiato | 5.6 |
| Matcha Latte | 6.5 |
| Chai Latte | 5.6 |
| Schokolade kalt warm | 4.5 |
| Ovomaltine kalt warm | 4.5 |
| Kaffee Luz | 6.0 |
| Kaffee Fertig | 6.0 |
| Coretto Grappa | 5.9 |
| Tee Rum | 5.9 |
| Tee Sirocco (verschiedene Sorten siehe Teekarte) | 4.5 |



BIER OFFENAUSSCHANK

| | | |
|------------------|--------|-----|
| Calanda Edelbräu | 2.0 dl | 3.8 |
| Calanda Edelbräu | 3.0 dl | 4.7 |
| Calanda Edelbräu | 5.0 dl | 6.5 |
| Birra Moretti | 2.0 dl | 3.8 |
| Birra Moretti | 3.0 dl | 4.7 |
| Birra Moretti | 5.0 dl | 6.5 |
| Panaché | 3.0 dl | 4.7 |
| Panaché | 5.0 dl | 6.5 |

BIER FLASCHEN

| | | |
|--------------------------------|--------|-----|
| Calanda Edelbräu (Spezial) | 3.3 dl | 5.0 |
| Calanda 0.0 alkoholfrei | 3.3 dl | 5.0 |
| Erdinger Weissbier | 3.3 dl | 5.9 |
| Erdinger Weissbier | 5.0 dl | 7.9 |
| Erdinger Weissbier alkoholfrei | 3.3 dl | 5.5 |

APÉRITIFS

| | |
|--------------------------|------|
| Apérol Spritz | 10.5 |
| Hugo | 10.5 |
| Gespritzter Weisswein | 7.0 |
| Martini Bianco – 15 Vol% | 6.5 |
| Campari Bitter – 25 Vol% | 6.5 |
| Cynar Bitter – 16.5 Vol% | 6.5 |
| Pernod Pastis – 40 Vol% | 6.5 |



COCKTAILS

| | |
|--|------|
| John Panton (Braulio – Ginger Beer – Lime Juice Cordial) | 12.5 |
| Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin – Tonic Water) | 12.5 |
| Whisky Cola (Ballantine's Whisky – Coca Cola) | 12.5 |
| Cuba Libre (Bacardi – Coca Cola) | 12.5 |
| Screw Driver (Smirnoff Vodka – Orangensaft) | 12.5 |
| Gummibärli (Roter – grüner Trojka Vodka – Red Bull) | 12.5 |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | | |
|--|--------|-----|
| John Panton (Ginger Beer – Lime Juice Cordial – auf Wunsch: Angostura) | 3.0 dl | 5.5 |
| John Panton (Ginger Beer – Lime Juice Cordial – auf Wunsch: Angostura) | 5.0 dl | 7.0 |
| Golfer (Grapefruitsaft – Tonic Water) | 3.0 dl | 5.5 |
| Golfer (Grapefruitsaft – Tonic Water) | 5.0 dl | 7.0 |
| Berry Spritz (Beerensaft – Soda oder Tonic Water) | 3.0 dl | 5.5 |
| Berry Spritz (Beerensaft – Soda oder Tonic Water) | 5.0 dl | 7.0 |



SPIRITUOSEN

| | | |
|--|--------|------|
| Grappa Inno al Cielo – 41 Vol% | 2.0 cl | 8.0 |
| Grappa Palazzo Viani Visconti – 40 Vol% | 2.0 cl | 7.0 |
| Kirsch Schloss Hubertus – 40 Vol% | 2.0 cl | 6.0 |
| Kernobst Schloss Hubertus – 40 Vol% | 2.0 cl | 6.0 |
| Zwetschgen Distillerie Willisau – 40 Vol% | 2.0 cl | 6.0 |
| Williams Morand – 43 Vol% | 2.0 cl | 7.0 |
| Kräuter Vieux Village – 40 Vol% | 2.0 cl | 6.0 |
| Vieille Prune des Trois Rois – 40 Vol% | 2.0 cl | 7.0 |
| Calvados Morin Père et Fils – 40 Vol% | 2.0 cl | 7.0 |
| Cognac Rémy Martin V.S.O.P. – 40 Vol% | 2.0 cl | 8.5 |
| Cognac Lhéraud X.O. L'Oublié N°48 – 42 Vol% | 2.0 cl | 15.0 |
| Armagnac Baron Gaston Legrand V.S.O.P. – 40 Vol% | 2.0 cl | 11.0 |



SPIRITUOSEN

| | | |
|--|--------|------|
| Appenzeller Alpenbitter – 29 Vol% | 4.0 cl | 6.5 |
| Amaro Braulio – 21 Vol% | 4.0 cl | 6.5 |
| Averna Amaro Siciliano – 29 Vol% | 4.0 cl | 6.5 |
| Ramazzotti Amaro – 30 Vol% | 4.0 cl | 6.5 |
| Röteli Kindschi – 22 Vol% | 4.0 cl | 6.5 |
| Amaretto Di Saronno – 28 Vol% | 4.0 cl | 7.0 |
| Bailey's Irish Cream – 17 Vol% | 4.0 cl | 7.0 |
| Vodka Smirnoff – 37.5 Vol% | 4.0 cl | 8.5 |
| Gin Bombay Sapphire – 40 Vol% | 4.0 cl | 8.5 |
| Ballantine's Blended Scotch Whisky – 40 Vol% | 4.0 cl | 8.5 |
| Auchentoshan Single Malt Scotch Whisky – 40 Vol% | 4.0 cl | 15.0 |
| Dalwhinnie Single Malt Scotch Whisky – 43 Vol% | 4.0 cl | 15.0 |

HINWEISE

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

MENU

RESTAURANT

081 633 34 33
Im Vogelsang, 7013 Domat/Ems
golfdomatems.ch
restaurant@golfdomatems.ch



HERKUNFT

FLEISCH

Kalb | Poulet | Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz | Irland | Australien

Schwein

Schweiz | Italien

Lamm

Australien | Neuseeland

Wild

Schweiz | Österreich | Italien

Ente

Frankreich | Ungarn