



SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



GOLFRESTAURANT
DOMAT | EMS



VORSPEISEN

Bunt gemischter Salat 14.5

mit Hausdressing oder italienischer Salatsauce

Caprese 18

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella, Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig

Carpaccio 27

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit gehobeltem Grana Padano, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl und „Aged“ Balsamicoessig

ASIA CORNER

Tom Kha Gai rue Jae 19

scharf-säuerliche Kokosnussuppe mit Poulet oder Gemüse, Pilzen, Koriander und Galgant

mit Portion Jasminreis 4

Poh Pia Tod Jae 19

vegetarische Frühlingsrollen mit süsser Chilisauc

Thai Curry of the Week 27 | 32 | 25

mit Poulet, Garnelen oder vegetarisch serviert mit Jasminreis

Chicken Tikka Masala 27

mit Garlic Naanbrot

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
golfdomatem.ch
restaurant@golfdomatem.ch



SNACKS

Golfers Chicken Wrap

23

gefüllt mit Pouletbrust, Guacamole, Lattichsalat, Käse, Tomaten und Clubmayonnaise

Caesar Salad

24

Baby Lattich mit Pouletbrust, Speck und Brot

Wurst-Käse-Salat

22

Cervelat und Bündner Bergkäse, garniert mit gemischtem Salat

Bündner Gerstensuppe

14

mit Brot

Piatto Italiano

30

Verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten aus Bella Italia

SPAGHETTI ODER GNOCCHI

Napoli

20

mit Tomatensauce

Bolognese

25

mit Rindfleischragout

Carbonara

25

mit Speck, Eigelb und Grana Padano

Golfers

26

mit Basilikumpesto, Cherrytomaten, Oliven, Steinpilzen und Büffel-Mozzarella

RISOTTO-CORNER

Risotto «Tartufo»

39

mit Rindfleischwürfeln oder Riesengarnelen mit Trüffeln und Trüffelrahmsauce

Risotto «Stagionale»

Auf der Tageskarte ersichtlich

MENU

RESTAURANT

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



CHEF'S SIGNATURES

Beefsteak Tatar 25 | 38

mit getoastetem Brot und Butter

mild | medium | scharf

mit Single Malt Whisky 2cl 7

Golfer Burger 28

Angus Beef Patty im Burger Bun, Cheddar-Käse, BBQ Sauce, Pommes Frites und Coleslaw Salat

Lostallo Knusperli 28

mit Clubmayonnaise und Pommes Frites

Wiener Schnitzel vom Kalb 40

Paniertes Kalbschnitzel serviert mit Pommes Frites, Wildpreiselbeeren und Gemüse

Rindsfilet 52

gebraten, mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und Gemüse

MENU

RESTAURANT

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



PINSA ROMANA

Pinsa Mediterrana

17 | 25

mit Tomatensauce, Gemüse, Oliven
und Büffel-Mozzarella

Pinsa Stroganoff

22 | 29

mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella,
Rindsfleischwürfel, Champignons
und Peperoni

Pinsa Piccante

19 | 27

mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella,
scharfem Salami, Peperoni und Peperoncini

Pinsa Parma

19 | 27

mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella,
Parma Schinken, Ruccola und Trüffelöl

Pinsa Prosciutto é Funghi

18 | 26

mit Tomatensauce, Büffel-Mozzarella,
Kochschinken und Champignons

Pinsa Golfers

19 | 27

mit Basilikumpesto, Büffel-Mozzarella,
Cherrytomaten, Kalamata Oliven, Steinpilze,
Rucola und Trüffelöl

DESSERT

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

KÄSE

Assortierter Käseteller mit
Tessiner Feigensenf 22

Kleine Käseportion als
Nachspeise 14

KALTE GETRÄNKE

SOFTDRINKS OFFENAUSSCHANK

Hausgemachter Eistee	40 cl	6.5
Eistee Fusetea Lemon	30 cl	4.9
Eistee Fusetea Lemon	50 cl	5.9
Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	50 cl	5.9

SOFTDRINKS FLASCHEN

Coca-Cola / Coca Cola Zero	33 cl	4.9
Sprite	33 cl	4.9
Fanta	33 cl	4.9
Rivella rot blau	33 cl	4.9
Shorley	33 cl	4.9
Red Bull	25 cl	4.9
Kinley Tonic Water	20 cl	4.9
Kinley Bitter Lemon	20 cl	4.9
Kinley Ginger Beer	20 cl	4.9
San Pellegrino Sanbitter Rosso	10 cl	4.9
Crodino	17 cl	4.9
Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	35 cl	4.9
Passugger Allegra Mineralwasser mit ohne Kohlensäure	100 cl	10.0
Diverse PET Flaschen Take Away	50 cl	4.0



FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	30 cl	5.0
Apfel-Beerensaft Grendelmeier Zizers	30 cl	6.0
Apfel-Holundersaft Grendelmeier Zizers	30 cl	6.0
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei	50 cl	6.9
Möhl Saft vom Fass trüb 4 Vol%	50 cl	6.9

WARME GETRÄNKE

KAFFEE SIROCCO UND MEHR

Kaffee nature oder crème	4.8
Milchkaffee	5.2
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	5.9
Cappuccino	5.2
Latte Macchiato	5.8
Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.0
Schokolade kalt warm	4.8
Ovomaltine kalt warm	4.8
Kaffee Luz	6.5
Kaffee Fertig	6.5
Coretto Grappa	6.0
Tee Rum	6.0
Tee Sirocco (verschiedene Sorten siehe Teekarte)	4.8



BIER OFFENAUSSCHANK

Calanda Edelbräu	20 cl	3.9
Calanda Edelbräu	30 cl	4.9
Calanda Edelbräu	50 cl	6.5
Birra Moretti	20 cl	3.9
Birra Moretti	30 cl	4.9
Birra Moretti	50 cl	6.5
Panaché	30 cl	4.9
Panaché	50 cl	6.5

BIER FLASCHEN

Calanda Edelbräu (Spezial)	33 cl	5.0
Birra Moretti Zero 0.0 alkoholfrei	33 cl	5.0
Erdinger Weissbier	33 cl	6.0
Erdinger Weissbier	50 cl	8.0
Erdinger Weissbier alkoholfrei	33 cl	6.0

APÉRITIFS

Apérol Spritz		12.0
Hugo		12.0
Lillet Blanc		12.0
Gespritzter Weisswein		7.5
Martini Bianco – 15 Vol%	4 cl	7.5
Campari Bitter – 25 Vol%	4 cl	7.5
Cynar Bitter – 16.5 Vol%	4 cl	7.5
Pernod Pastis – 40 Vol%	4 cl	7.5
Zusätzlich mit Orangensaft		+2.0



SPIRITUOSEN

Bitter

Appenzeller Alpenbitter, 29 Vol%	4 cl	7.5
Amaro Braulio, 21 Vol%	4 cl	7.5
Averna Amaro Siciliano, 29 Vol%	4 cl	7.5
Ramazzotti Amaro, 30 Vol%	4 cl	7.5

Gin

Bombay Sapphire, 40 Vol%	4 cl	9.0
Hendrick's, 41.4 Vol%	4 cl	10.0
Curia Gin, London Dry, 46.5 Vol%, Brennerei Gubser, Felsberg	4 cl	15.0

Whisky

Ballantine's Blended Scotch Whisky, 40 Vol%	4 cl	9.0
Auchentoshan Single Malt Scotch Whisky, 40 Vol%	4 cl	15.0
Dalwhinnie Single Malt Scotch Whisky, 43 Vol%	4 cl	15.0
Pure Plessur Single Cask Whisky, 46.5 Vol%, Brennerei Gubser, Felsberg	4 cl	15.0

Rum

Bacardi Carta Blanca Superior White, 37.5 Vol%	4 cl	9.0
Diplomatico Reserva Exclusiva, 40 Vol%	4 cl	15.0
Rhaetia Rum Gold, Brennerei Gubser, Felsberg 46.5 Vol%	4 cl	15.0

Grappa / Marc

Grappa Palazzo Viani Visconti, 40 Vol%	2 cl	9.0
Grappa Inno al Cielo, 41 Vol%	2 cl	10.0
Marc Blauburgunder, 2021, 40 Vol%, Brennerei Gubser, Felsberg	2 cl	11.0
Marc Blauburgunder Black Label 2021, 42 Vol%, Brennerei Gubser, Felsberg	2 cl	12.0
Zusatzgetränk nach Wahl für einen Longdrink		4.0



WEITERE SPIRITUOSEN

Cognac / Armagnac

Cognac Rémy Martin V.S.O.P., 40 Vol%	2 cl	9.0
Cognac Lhéraud X.O. L'Oublié N°48, 42 Vol%	2 cl	15.0
Armagnac Baron Gaston Legrand V.S.O.P., 40 Vol%	2 cl	12.0

Fruchtbrand

Alte Arve, Brennerei Gubser, Felsberg 37.1 Vol%	2 cl	10.0
Applejack, Apfelweinbrand, Brennerei Gubser Felsberg, 37.6 Vol%	2 cl	10.0
Kernobst Schloss Hubertus, 40 Vol%	2 cl	7.0
Zwetschgen Distillerie Willisau, 40 Vol%	2 cl	7.0
Williams Morand, 43 Vol%	2 cl	8.0
Kräuter Vieux Village, 40 Vol%	2 cl	7.0
Vieille Prune des Trois Rois, 40 Vol%	2 cl	8.0
Alte Zwetschge, Brennerei Gubser, Felsberg, 37.3 Vol%	2 cl	10.0
Calvados Morin Père et Fils, 40 Vol%	2 cl	8.0

Likör

Röteli Kindschi, 22 Vol%	4 cl	8.0
Amaretto Di Saronno, 28 Vol%	4 cl	8.0
Bailey's Irish Cream, 17 Vol%	4 cl	8.0
Bündner Minze, 16.5 Vol%	4 cl	8.0

HINWEISE

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



HERKUNFT

FLEISCH

Kalb | Poulet | Schwein

Schweiz | EU

Rind

Schweiz | Australien* | Südamerika

Schwein

Schweiz | Italien

Lamm

Australien | Neuseeland*

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Wild

Schweiz | Österreich | Italien | Tschechien

Ente

Frankreich | Ungarn | Thailand

FISCH

Zander

Zucht | Schweiz | Kasachstan

Lachs

Zucht | Schweiz | Norwegen

Saku Thunfisch

Wildfang | Vietnam

Riesencrevetten

Zucht | Vietnam