

# Herzlich willkommen

LIEBE CLUBMITGLIEDER, LIEBE GÄSTE

Chef de Cuisine Michael Pilman und sein Team verzaubern Sie mit exzellenten und verführerischen Spezialitäten aus aller Welt. Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität werden regionale und saisonale Produkte in farbenfrohe Kreationen verwandelt.

Das Service Team um Margrit Odermatt überzeugt durch Gastfreundschaft par Excellence. Das Erfolgsrezept mit dem Sie Ihre Gäste für sich gewinnen, sind viel Liebe zum Detail gepaart mit Persönlichkeit, Herzlichkeit und Kompetenz.

Weinliebhaber freuen sich über eine grosse Auswahl an Weinen aus der Region, auserlesener Jungwinzer, Alltagsweinen bis hin zu genussvollen Raritäten.

Bereits zum vierten Mal wurde das Restaurant gladys beim Swiss Golf Award zum «Besten Golf Restaurant der Schweiz» gekürt. Natürlich freuen wir uns auch über die Bestätigung der 13 GaultMillau-Punkte für das Jahr 2023 sowie über die 87 Punkte, welche wir beim Falstaff Restaurantguide 2023 erhalten haben. Die schönsten Punkte, die das gladys-Team jedoch sammeln kann, sind die Sympathiepunkte unserer Gäste, die uns täglich zum «Streben nach Perfektion» antreiben.  
Wir wünschen Ihnen einzigartige Genussmomente!

Michael Pilman

Margrit Odermatt

# Schweiz

SWITZERLAND

CHF

## Vorspeisen | *STARTERS*

<b>SCHWEIZERISCHES RINDS TATAR   <i>SWISS BEEF TARTARE</i></b>	130 g	37
mit Toast und Butter	80 g	27
with toast and butter		
<b>BUNTES SALATBUFFET   <i>SALAD BUFFET</i></b>		19
Bedienen Sie sich selbst am bunten und frischen Buffet	kleine   small Portion	15
Help yourself to the bountiful, fresh and colorful buffet		

## Hauptgänge | *MAIN COURSES*

<b>KALBERER`S KALBSBRATWURST   <i>VEAL SAUSAGE</i></b>		28
mit Zwiebelsauce und Rösti		
with onion sauce and Rösti		
<b>SCHWEIZER FORELLENKNUSPERLI   <i>BEER BATTERED SWISS TROUT</i></b>		41
mit Tartarsauce, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	kleine   small Portion	38
with tartar sauce, spinach and chive potatoes		
<b>PANIERTES SCHNITZEL   <i>BREADED SCHNITZEL</i></b>		
knusprig gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren	Kalb   Schwein	49   29
crispy schnitzel with French fries and cranberries	kleine   small Portion	39   21
<b>KLASSISCHES CORDON BLEU   <i>CORDON BLEU CLASSIC</i></b>		
mit Schinken und Greyerzer, Saisongemüse und Pommes frites	Kalb   Schwein	54   34
with ham and Gruyere cheese, seasonal vegetables and French fries	Veal   Pork	
<b>KALBSLEBER «ES HÄTT SOLANG'S HÄTT»   <i>VEAL LIVER</i></b>		44
mit Rösti, Speck, Zwiebeln und Majoran	kleine   small Portion	39
with Rösti, bacon, onions and marjoram «first come, first serve»		
<b>GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART   <i>ZURICH STYLE SLICES</i></b>		
mit Rösti und Champignonrahmsauce	Kalb   Schwein	49   29
with Rösti and mushroom cream sauce	kleine   small Portion	39   21

# Italien

ITALY

CHF

## Vorspeisen | *STARTERS*

<b>ITALIENISCHES RINDS TATAR   <i>ITALIAN BEEF TARTARE</i></b>	130 g	37
mit Toast, Pesto, Parmesan und Pinienkernen	80 g	27
with toast, pesto, parmesan and pine nuts		

## **ZUPPA MILLE FANTI | *SOUP MILLE FANTI***

kräftige Rindsbouillon mit Parmesan und Ei		15
beef broth with parmesan and egg	kleine   small Portion	13

## Hauptgänge | *MAIN COURSES*

### **SPAGHETTI | *SPAGHETTI***

Sauce nach Wahl:	kleine   small Portion	27
All'arrabbiata, Carbonara, Bolognese, aglio e olio, Pesto oder Napoli		23
sauce of your choice: all'arrabbiata, carbonara, bolognese, pesto, aglio e olio or napoli		

### **UNSERE BELIEBTEN GOLFER-SPAGHETTI | *OUR FAMOUS GOLFER SPAGHETTI***

Rindsfiletstreifen, Knoblauch und Peperoncini	kleine   small Portion	34
beef fillet strips, garlic and chili		31

### **PINSA ROMANA**

Knusprig gebackene Pinsa Romana mit Pesto und Parmesan		
crispy baked Pinsa Romana with pesto and parmesan		
mit cremigem Burratina, Rucola Salat, Pinienkernen und Balsamico Vinaigrette		27
with creamy burratina, rocket salad, pine nuts and balsamic vinaigrette		
mit in Olivenöl gebratenen Riesencrevetten, Kräutern, Knoblauch und Peperoncini		34
with in olive oil pan fried prawns, herbs, garlic and chili		

### **ZITRONEN SCHNITZEL | *LEMON SCHNITZEL***

gebratenes Schnitzel mit Zitronensauce und Tagliatelle	Kalb   Schwein	49   27
pan fried schnitzel with lemon sauce and tagliatelle	kleine   small Portion	39   21

### **PENNE GLADYS | *PENNE GLADYS***

mit gebratenem Geschnetzeltem, Steinpilzen, getrockneten Cherrytomaten, Jus, Rahm und Spinat	Kalb   Schwein	38   29
with pan fried meat slices, porcini mushroom sauce, dried cherry tomatoes, cream and spinach	kleine   small Portion	34   21

# Frankreich

FRANCE

CHF

## Vorspeisen | *STARTERS*

<b>FRANZÖSISCHES RINDS TATAR   <i>FRENCH BEEF TARTARE</i></b>	130 g	38
mit frischem Trüffel, Trüffelöl, Cognac und Pommes frites	80 g	28
with fresh truffle, truffle oil, cognac and French fries		
<b>RAUHLACHS   <i>SMOKED SALMON</i></b>		
mit Meerrettichschaum, Blattsalat, Toast, Butter, Kapern		37
und Zwiebelringen	kleine   small Portion	26
with horseradish cream, leaf salad, toast, butter, capers and onion rings		

## Hauptgänge | *MAIN COURSES*

<b>LACHSSTEAK   <i>SALMON STEAK</i></b>		39
gebraten mit provenzalischer Kräuterkruste, glasierten Kartoffeln und Saisongemüse		
pan fried with provençal herb crust, glazed potatoes and seasonal vegetables		
<b>FLAMMKUCHEN ORIGINAL   <i>ORIGINAL</i></b>		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln und Sauerrahm		19
bacon, cheese, chives, onions and sour cream		
<b>FLAMMKUCHEN FÖRSTER   <i>RANGER</i></b>		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm, Champignons und Kräuter		20
bacon, cheese, chives, onions, sour cream, mushrooms and herbs		
<b>FLAMMKUCHEN LACHS   <i>SALMON</i></b>		
Rauchlachs, Käse, Gurke, Dill, Zwiebeln und Sauerrahm		21
smoked salmon, cheese, cucumber, dill, onions and sour cream		
<b>FLAMMKUCHEN GEMÜSE   <i>VEGETABLES</i></b>		
saisonales Gemüse, Pesto, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln und Sauerrahm		21
mixed seasonal vegetables, pesto, cheese, chives, onions and sour cream		

# USA

USA

CHF

## Vorspeisen | *STARTERS*

<b>AMERIKANISCHES RINDS TATAR   <i>AMERICAN BEEF TARTARE</i></b>	130 g	39
mit Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, BBQ-Sauce und Toast	80 g	29
with bacon strips, fried egg, tomato, BBQ-Sauce and toast		
<b>GEBRATENE RIESENCREVETTEN   <i>PAN FRIED PRAWNS</i></b>		29
mit Eisbergsalat, Cocktailsauce und Zitrone	kleine   small Portion	24
with iceberg lettuce, cocktail sauce and lemon		

## Hauptgänge | *MAIN COURSES*

<b>THE GLADYS CLUB SANDWICH   <i>THE GLADYS CLUB SANDWICH</i></b>		32
Toast, Speck, Poulet, Gurken, Tomaten, Spiegelei, Eisbergsalat und Pommes frites		
toast, bacon, chicken, cucumber, tomato, fried egg, iceberg lettuce and French fries		
<b>RINDS BURGER   <i>BEEF BURGER</i></b>		34
Limousin Rindfleischburger im Sesam Bun, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, pikante Sauce und Raclettekäse, Pommes frites		
beef burger in a sesame bun, iceberg lettuce, tomatoes, roasted onions, spicy sauce & raclette cheese, French fries		
<b>CAESAR SALAD   <i>CAESAR SALAD</i></b>		
mit gebratenen Pouletbrust-Streifen und Kräuterbutter		28
with chicken strips und herb butter		
mit gebratenen Riesencrevetten (5 Stück), Tomaten und Kräutern		38
with prawns (5pcs), tomatoes and herbs		

# Asien

ASIA

## Vorspeisen | *STARTERS*

<b>KOREANISCHES BEEF TATAR   <i>KOREAN BEEF TARTARE</i></b>	130 g	39
mit hausgemachtem Kimchi, Eigelb, Koriander, Reis und Gemüse with homemade kimchi, egg yolk, coriander, rice and vegetables	80 g	29

<b>TOM KHA GAI   <i>TOM KHA GAI</i></b>		19
Kokossuppe mit Pouletbrust-Streifen und Gemüse coconut soup with chicken breast slices and vegetables	kleine   small Portion	14

## IHR WOK | *YOUR WOK*

*WÄHLEN SIE IHRE EINLAGE UND SAUCE INDIVIDUELL  
CHOOSE YOUR CONDIMENT AND SAUCE INDIVIDUALLY*

### **EINLAGE | *CONDIMENT***

Vegetarisch   vegetarian	24
Poulet-Streifen   chicken strips	28
Rindsfilet-Streifen   beef fillet strips	39
Riesencrevetten (5 Stück)   prawns (5pcs)	38

### **BEILAGE | *SIDES***

Alle unsere Wok Gerichte servieren wir mit Jasminreis, Pak Choi, Bambussprossen, Mini-Mais, Edamame, grünen Bohnen, Erdnüssen und Koriander. Auf Wunsch mit gebratenem Reis + CHF 2.  
We serve all our wok dishes with Jasmine rice, pak choi, bamboo shoots, mini corn, edamame, green beans, peanuts und coriander. On request with fried rice for + CHF 2.

### **SAUCEN | *SAUCES***

süss-sauer, gelbes Curry (mild), rotes Curry (mittelscharf)  
sweet n'sour, yellow curry (mild), red curry (medium)  
Möchten Sie es noch schärfer? Bestellen Sie die hausgemachte Chilipaste separat dazu.  
Would you like it even spicier? Order additional house made chili paste separately.

### **GEBRATENER REIS | *FRIED RICE***

mit Gemüse, Ei und unserer Fried rice Sauce   with vegetables, egg and fried rice sauce		
vegetarisch   vegetarian		18
Poulet-Streifen   chicken strips		22
Rindsfilet-Streifen   beef fillet strips		33
Riesencrevetten (5 Stück)   prawns (5pcs)		32

# Süßes und Coupes

## SWEETS AND ICE CREAM

CHF

<b>GOLFER EISKAFFEE   <i>GOLFER ICE COFFEE</i></b>	15
Caféglacé und Rahm cremig gerührt coffee ice cream mixed with whipped cream	
<b>BANANEN SPLIT   <i>BANANA SPLIT</i></b>	17
Schokoladen- und Vanilleglacé, Banane, Schokoladensauce, Rahm und geröstete Mandeln chocolate and vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds	
<b>COUPE DÄNEMARK   <i>COUPE DENMARK</i></b>	17
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
<b>LE COLONEL   <i>LE COLONEL</i></b>	15
Zitronensorbet mit Vodka (2cl) lemon sorbet with vodka (2cl)	
<b>GLACÉ UND SORBET   <i>ICE CREAM AND SHERBET</i></b>	pro Kugel   per scoop 5
Schokolade, Vanille, Café, Caramel, Stracciatella, Pistazie Zitrone & Limette, Passionsfrucht & Mango, Himbeere & Erdbeere chocolate, vanilla, coffee, caramel, stracciatella, pistachio lemon & lime, passion fruit & mango, raspberry & strawberry	
mit Schokoladensauce   with chocolate sauce	3
mit Schlagrahm   with whipped cream	2
<b>APFELKÜECHLI   <i>BATTERED APPLE RINGS</i></b>	16
mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleglacé with cinnamon sugar and one scoop vanilla ice cream	
<b>FRUCHTWÄHEN UND CREMESCHNITTEN   <i>FRUIT TARTS AND CUSTARD SLICES</i></b>	7
aus der Resort Pâtisserie from the Resort pastry	
<b>CARAMELKÖPFLI   <i>CARAMEL CUSTARD</i></b>	12
garniert mit saisonalen Früchten und Schlagrahm garnished with seasonal fruits and whipped cream	
<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN   <i>WARM CHOCOLATE CAKE</i></b>	15
mit Kokosnuss und garniert mit hausgemachtem Bananenglacé mit Rum with coconut and garnish with homemade banana ice cream and rum	

# Deklarationen der Produkte und Allergene

## DECLARATION OF ORIGIN

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz
Milch & Milchprodukte	Milchzentrale Bad Ragaz
Salat	Wachter Bad Ragaz
Gemüse	Ecco Jäger Bad Ragaz
Lachs	Färöer
Rauchlachs	Norwegen
Crevetten	Vietnam
Forelle	Schweiz

Da uns jeder Gast am Herzen liegt, möchten wir auch jeden Allergiker glücklich machen. Da wir nur einen Produktionsraum haben, können überall Spuren von Allergenen vorkommen.

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien mit und wir freuen uns, Ihnen ein schmackhaftes Menü zusammenzustellen.

<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Pork</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Chicken</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Dried meat</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Dairy products</i>	<i>Milchzentrale Bad Ragaz</i>
<i>Salad</i>	<i>Wachter Bad Ragaz</i>
<i>Vegetables</i>	<i>Ecco Jäger Bad Ragaz</i>
<i>Salmon</i>	<i>Faroe islands</i>
<i>Smoked Salmon</i>	<i>Norway</i>
<i>Prawns</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Trout</i>	<i>Switzerland</i>

*Our guests are very important to us and we would like to satisfy guests with allergies equally. Since our kitchen is restricted to one production room, all items could contain traces of allergens.*

*Please inform us about your allergies and we are happy to provide a delicious meal for you.*

Sollten Sie eine Änderung am Menü wünschen, sich nach der Bestellung doch noch anders entscheiden oder andere Spezialwünsche haben, dann freuen wir uns, wenn Sie diese mit unserem Service Team besprechen. Wir erlauben uns für diese Zusatzaufwände eine Aufwandpauschale zwischen CHF 5 und CHF 10 zu verrechnen. Danke für Ihr Verständnis – wir versuchen alles, damit Sie Ihren Besuch bei uns geniessen können.

If you wish to change an item from the menu or have other special requests, you can do so after you have placed your order by informing and discussing it with our service team. Any changes or special requests carry an additional fee to be charged between CHF 5 and CHF 10. Thank you for your understanding - we are happy to do everything we can to ensure that you can enjoy your visit with us.