

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 Jana Birkholz 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 fünften 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 2024 sowie über die 88 Punkte, welche wir beim Falstaff Restaurantguide 2024 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

Jana Birkholz

Schweiz

SWITZERLAND

CHF

Vorspeisen | STARTERS

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

Hauptgänge | MAIN COURSES

KALBERER`S KALBSBRATWURST VEAL SAUSAGE		28
mit Zwiebelsauce und Rösti		
with onion sauce and Rösti		
SCHWEIZER FORELLENKNUSPERLI BEER BATTERED SWISS TROUT		42
mit Tartarsauce, Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	kleine small Portion	39
with tartar sauce, spinach and chive potatoes		
PANIERTES SCHNITZEL BREADED SCHNITZEL		
knusprig gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren	Kalb Schwein	49 29
crispy schnitzel with French fries and cranberries	kleine small Portion	39 21
KLASSISCHES CORDON BLEU CORDON BLEU CLASSIC		
mit Schinken und Greyerzer, Saisongemüse und Pommes frites	Kalb Schwein	54 34
with ham and Gruyere cheese, seasonal vegetables and French fries	Veal Pork	
KALBSLEBER «ES HÄTT SOLANG'S HÄTT» VEAL LIVER		45
mit Speck, Zwiebeln und Majoran und Rösti	kleine small Portion	39
with bacon, onions, marjoram and Rösti «first come, first serve»		
GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART ZURICH STYLE SLICES		
mit Rösti und Champignonrahmsauce	Kalb Schwein	49 29
with Rösti and mushroom cream sauce	kleine small Portion	39 22

Italien

ITALY

CHF

Vorspeisen | STARTERS

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

ITALIENISCHER BROTSALAT MIT BURRATINA ITALIAN BREAD SALAD WITH BURRATINA		
Burratina dazu geröstete Brotwürfel mit Tomate, Gurke, Frühlingszwiebeln Oliven und Parmesan		23
Burratina with toasted bread cubes with tomato, cucumber, spring onions olives and parmesan		

MINESTRONE MINESTRONE		
Gemüsesuppe mit Risoni und Borlottibohnen		21
Vegetable soup with risoni and borlotti beans	kleine small Portion	16

Hauptgänge | MAIN COURSES

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

UNSERE BELIEBTEN GOLFER-SPAGHETTI OUR FAMOUS GOLFER SPAGHETTI		34
Rindsfiletstreifen, Knoblauch und Peperoncini	kleine small Portion	31
beef fillet strips, garlic and chili		

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA SALTIMBOCCA ALLA ROMANA		
Schnitzel mit Salbei und Rohschinken und Marsalasauce		
Cremiges Safranrisotto und buntem Gemüse	Kalb Schwein	49 27
Schnitzel with sage and raw ham and Marsala sauce		
Creamy saffron risotto and colorful vegetables	kleine small Portion	39 21

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

Frankreich

FRANCE

CHF

Vorspeisen | STARTERS

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

Hauptgänge | MAIN COURSES

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

USA

USA

CHF

Vorspeisen | STARTERS

AMERIKANISCHES RINDS TATAR AMERICAN BEEF TARTARE	130 g	39
mit Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, BBQ-Sauce und Toast	80 g	29
with bacon strips, fried egg, tomato, BBQ-Sauce and toast		
GEBRATENE RIESENCREVETTEN PAN FRIED PRAWNS		29
Riesencrevetten gebraten mit Knoblauch, Peperoncini, Tomaten und Kräutern	kleine small Portion	24
dazu Eisbergsalat, Cocktailsauce und Zitrone		
pan fried prawns with garlic, pepperoncini, tomatoes and herbs		
served with iceberg lettuce, cocktail sauce and lemon		

Hauptgänge | MAIN COURSES

THE GLADYS CLUB SANDWICH THE GLADYS CLUB SANDWICH		32
Toast, Speck, Poulet, Gurken, Tomaten, Spiegelei, Eisbergsalat und Pommes frites		
toast, bacon, chicken, cucumber, tomato, fried egg, iceberg lettuce and French fries		
RINDS BURGER BEEF BURGER		34
Weiderind Rindfleischburger im Sesam Bun, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, Essiggurke, pikante Sauce und Raclettekäse, Pommes frites		
Beef burger in a sesame bun, iceberg lettuce, tomatoes, roasted onions, pickled cucumber, spicy sauce & raclette cheese, French fries		
CAESAR SALAD CAESAR SALAD		
Feiner Lattich Salat mit Kapern-Parmesandressing, Croûtons und gekochtes Ei		18
Fine lettuce salad with caper parmesan dressing, croutons and boiled egg	kleine small Portion	15
mit gebratenen Pouletbrust-Streifen und Kräuterbutter		28
with chicken strips und herb butter		
mit gebratenen Riesencrevetten, Tomaten und Kräutern		38
with prawns, tomatoes, and herbs	kleine small Portion	34

Asien

ASIA

Vorspeisen | STARTERS

KOREANISCHES BEEF TATAR KOREAN BEEF TARTARE	130 g	39
mit hausgemachtem Kimchi, Eigelb, Koriander, Reis und Gemüse with homemade kimchi, egg yolk, coriander, rice and vegetables	80 g	29
TOM KHA GAI TOM KHA GAI		21
Kokossuppe mit Pouletbrust-Streifen und Gemüse coconut soup with chicken breast slices and vegetables	kleine small Portion	16

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

GOLFER EISKAFFEE | *GOLFER ICE COFFEE*

15

Caféglacé und Rahm cremig gerührt
coffee ice cream mixed with whipped cream

BANANEN SPLIT | *BANANA SPLIT*

17

Schokoladen- und Vanilleglacé, Banane, Schokoladensauce, Rahm und geröstete Mandeln
chocolate and vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds

COUPE DÄNEMARK | *COUPE DENMARK*

17

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm
vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

LE COLONEL | *LE COLONEL*

15

Zitronensorbet mit Vodka (2cl)
lemon sorbet with vodka (2cl)

GLACÉ UND SORBET | *ICE CREAM AND SHERBET*

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

FRUCHTWÄHEN UND CREMESCHNITTEN | *FRUIT TARTS AND CUSTARD SLICES*

7

aus der Resort Pâtisserie
from the Resort pastry

CRÈME BRÛLÉE | *CARAMEL CUSTARD*

15

Mit Honig vom Golfplatz, Zitronen-Limettensorbet und weisses Schokoladen Crumble
With honey from the golf course, lemon-lime sorbet, and white chocolate crumble

MALIBU KOKOSNUSS PARFAIT | *MALIBU COCONUT PARFAIT*

17

Ananas Ragout, Ganache und Bananenkuchen
Pineapple ragout, ganache and banana cake

APFELKÜECHLI | *BATTERED APPLE RINGS*

16

mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleglacé
with cinnamon sugar and one scoop vanilla ice cream

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
Brot und Backwaren	Schweiz
Glutenfreies Brot	Schweiz und Lichtenstein
Süssgebäck	Schweiz und Frankreich

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>
<i>Bread and Baked Goods</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Gluten free Bread</i>	<i>Switzerland und Lichtenstein</i>
<i>Sweet pastries</i>	<i>Switzerland und France</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.