

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 Sandra Raith 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 auserlesener Jungwinzer, Alltagsweinen bis hin zu genussvollen Raritäten.

Bereits zum zweiten Mal wurde das Restaurant gladys vom Swiss Golf Award zum «Besten Golf Restaurant der Schweiz 2020» gekürt. Die schönsten Punkte, die das gladys-Team sammeln kann, sind die Sympathiepunkte Ihrer Gäste, aber natürlich freuen sie sich auch über die Bestätigung der 13 GaultMillau-Punkte für das Jahr 2021, die sie zum «Streben nach Perfektion» weiterhin antreiben.

Wir wünschen Ihnen einzigartige Genussmomente!

Michael Pilman

Sandra Raith

Schweiz

SWITZERLAND

CHF

Vorspeisen | STARTERS

KLASSISCHES BEEF TATAR CLASSIC BEEF TARTARE	130 g	37
mit Toast und Butter	80 g	27
with toast and butter		

BUNTER BLATTSALAT LEAF SALAD		11
Französisches oder italienisches Dressing oder Balsamico und Olivenöl		
French or Italian dressing or Balsamico and Olive Oil		

GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD		13
Französisches oder italienisches Dressing oder Balsamico und Olivenöl		
French or Italian dressing or Balsamico and Olive Oil		

Hauptgänge | MAIN COURSES

KALBERER`S KALBSBRATWURST VEAL SAUSAGE		24
mit Zwiebelsauce und Rösti with onion sauce and rösti		

KALBSKOPFBÄCKCHEN VEAL HEAD CHEEKS		49
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelstampf		
with colorful vegetables and mashed potatoes		

PANIERTES SCHNITZEL BREADED SCHNITZEL		42
Kalbsschnitzel knusprig gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren	kleine small Portion	32
crispy veal schnitzel with French fries and cranberries		

KLASSISCHES CORDON BLEU CORDON BLEU CLASSIC		45
Kalbsschnitzel mit Schinken und Greyerzer, Marktgemüse, Pommes frites		
veal schnitzel with ham and Gruyere cheese, colorful vegetables, French fries		

KALBSLEBER «ES HÄTT SOLANG`S HÄTT» VEAL LIVER		41
mit Rösti, Speck, Zwiebeln und Majoran	kleine small Portion	37
with rösti, bacon, onions and marjoram «first come, first serve»		

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART ZURICH STYLE VEAL SLICES		41
mit Rösti und Champignonrahmsauce	kleine small Portion	31
with rösti and mushroom cream sauce		

Italien

ITALY

CHF

Vorspeisen | STARTERS

ITALIENISCHES BEEF TATAR | ITALIAN BEEF TARTARE

mit Toast, Pesto, Parmesan und Pinienkernen

with toast, pesto, parmesan and pine nuts

130 g

37

80 g

27

ZUPPA MILLE FANTI | SOUP MILLE FANTI

Kräftige Rindsbouillon mit Parmesan und Ei

Beef broth with parmesan and egg

13

Hauptgänge | MAIN COURSES

SPAGHETTI | SPAGHETTI

Sauce nach Wahl:

All'arrabbiata, Carbonara, Bolognese, aglio e olio, Pesto oder Napoli

sauce of your choice: all'arrabbiata, carbonara, bolognese, pesto, aglio e olio or napoli

kleine | small Portion

22

19

UNSERE BELIEBTEN GOLFER-SPAGHETTI | OUR FAMOUS GOLFER SPAGHETTI

Rindsfiletstreifen, Knoblauch und Peperoncini

beef fillet strips, garlic and chili

kleine | small Portion

29

26

GNOCCHI MIT GORGONZOLASAUCE | GNOCCHI WITH GORGONZOLA SAUCE

karamellierte Baumnüsse und Birnenwürfel

caramelized walnuts and pear cubes

kleine | small Portion

23

20

ZITRONEN SCHNITZEL | LEMON VEAL SCHNITZEL

Kalbsschnitzel gebraten mit Zitronensauce und Tagliatelle

Fried veal schnitzel with lemon sauce and tagliatelle

kleine | small Portion

39

31

Frankreich

FRANCE

CHF

Vorspeisen | STARTERS

FRANZÖSISCHES BEEF TATAR FRENCH BEEF TARTARE	130 g	38
mit Trüffel, Cognac und Pommes frites	80 g	28
with truffle, cognac and French fries		
RAUHLACHS SMOKED SALMON		
mit Meerrettichschaum, Blattsalat, Toast, Butter, Kapern und Zwiebelringen		23
with horseradish cream, leaf salad, toast, butter, capers and onion rings		

Hauptgänge | MAIN COURSES

GEBRATENES LACHSSTEAK SALMON STEAK		39
mit Pommery-Senf sauce, Blattspinat und Salzkartoffeln		
with Pommery mustard sauce, spinach leaves and boiled potatoes		
KABELJAUFILLET COD FILET		32
mit Zitronen-Kräuterkruste, Trüffel-Kartoffelstampf, Pommery-Senf jus, roh mariniertes Fenchel		
with lemon and herb crust, truffle mashed potatoes, Pommery mustard jus, raw marinated fennel		
FLAMMKUCHEN ORIGINAL ORIGINAL		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm		18
bacon, cheese, chives, onions, sour cream		
FLAMMKUCHEN FÖRSTER RANGER		
Speck, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm, Champignons, Kräuter		19
bacon, cheese, chives, onions, sour cream, mushrooms, herbs		
FLAMMKUCHEN LACHS SALMON		
Rauchlachs, Käse, Gurke, Dill, Zwiebeln, Sauerrahm		20
smoked salmon, cheese, cucumber, dill, onions, sour cream		
FLAMMKUCHEN GEMÜSE VEGETABLES		
Gemüse, Pesto, Käse, Schnittlauch, Zwiebeln, Sauerrahm		20
mixed seasonal vegetables, pesto, cheese, chives, onions, sour cream		

USA

USA

CHF

Vorspeisen | STARTERS

AMERIKANISCHES BEEF 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 CREVETTEN MIT EISBERGSALAT PRAWN SNACK		29
mit gebratenen Riesencrevetten, Cocktailsauce, Eisbergsalat und Zitrone		
with fried prawns, cocktail sauce, iceberg lettuce and lemon		

Hauptgänge | MAIN COURSES

THE GLADYS CLUB SANDWICH THE GLADYS CLUB SANDWICH		29
Toast, Speck, Poulet, Gurken, Spiegelei, Eisbergsalat, Tomate, Pommes frites		
toast, bacon, chicken, cucumber, fried egg, iceberg lettuce, tomato, French fries		
RINDS BURGER BEEF BURGER		31
Rindfleischburger im Sesambun, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, pikante Sauce und Raclettekäse, Pommes frites		
beef burger in a sesame bun, iceberg lettuce, tomatoes, roasted onions, spicy sauce and raclette cheese, French fries		
CAESAR SALAD CAESAR SALAD		
ergänzt mit gebratenen Pouletbrust-Streifen, Kräuterbutter		26
with grilled chicken strips, herb butter		
ergänzt mit gebratenen Riesencrevetten (5 Stück), Tomaten und Kräutern		38
with prawns (5pcs), tomatoes and herbs		

Asien

ASIA

CHF

Vorspeisen | STARTERS

ASIATISCHES BEEF TATAR ASIAN BEEF TARTARE	130 g	37
Pikant asiatisch mariniert, Koriander, marinierte Nüsse und Reiswaffeln	80 g	27
Spicy Asian marinade, coriander, marinated nuts and rice crackers		
TOM KA GAI TOM KA GAI THAI SOUP		19
Kokossuppe mit Pouletbrust-Streifen und Gemüse	kleine small Portion	14
coconut soup with chicken breast slices and vegetables		

IHR WOK | YOUR WOK*

Wählen Sie Ihre Zutaten und Sauce völlig individuell | choose your ingredients and sauce individually

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.

BEILAGE | SIDES

Jasminreis oder gebratener Reis | Jasmine rice or fried rice

EINLAGE | CONDIMENT

vegetarisch vegetarian	22
Poulet-Streifen chicken strips	25
Rindsfilet-Streifen beef fillet strips	39
Riesencrevetten (5 Stück) prawns (5pcs)	38

* Alle unsere Wok Gerichte servieren wir mit Pak choy, Bambussprossen, mini Mais, Edamame, grüne Bohnen, Erdnüssen und Koriander

* We serve all our wok dishes with bok choy, bamboo shoots, corn, edamame, green beans, peanuts and coriander

Für Änderungen, Umbestellungen und Spezial-Wünsche erlauben wir uns, Ihnen eine Aufwandspauschale von CHF 5 bis CHF 10 zu verrechnen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Süsses und Coupes

SWEETS AND SUNDAES

	CHF
GOLFER EISKAFFEE GOLFER ICE COFFEE	12
Caféglacé und Rahm cremig gerührt coffee ice cream with whipped cream	
BANANEN SPLIT BANANA SPLIT	13
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	13
Vanilleglacé, Schokoladensauce, geröstete Mandeln und Rahm vanilla ice cream, chocolate sauce, roasted almonds and whipped cream	
LE COLONEL LE COLONEL	12
Zitronensorbet mit Vodka (2cl) lemon sorbet with vodka (2cl)	
GLACÉ UND SORBET ICE CREAM AND SHERBET	
Schokolade, Vanille, Café, Caramel, Stracciatella, Pistazie Zitrone und Limette, Passionsfrucht und Mango, Himbeere und Erdbeere chocolate, vanilla, coffee, caramel, stracciatella, pistachio lemon and lime, passion fruit and mango, raspberry and strawberry	pro Kugel scoop 4
mit Schokoladensauce with chocolate sauce	3
mit Schlagrahm with whipped cream	2
APFELKÜCHLI BATTERED APPLE RINGS	
mit Zimt-Zucker und einer Kugel Vanilleglacé with cinnamon sugar and one scoop vanilla ice cream	12
FRUCHTWÄHEN UND CRÈMESCHNITTEN FRUIT TARTS AND CUSTARD SLICES	7
aus der Resort Pâtisserie from the Resort bakery	
ZITRONEN-HONIG PANNA COTTA LEMON HONEY PANNA COTTA	
mit weisser Schokolade und Kumquats With white chocolate and kumquats	12

Deklarationen der Produkte und Allergene

DECLARATION OF ORIGIN

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz, Spanien, Italien
Milch und Milchprodukte	Milchzentrale Bad Ragaz
Salat	Wachter Bad Ragaz
Gemüse	Ecco Jäger Bad Ragaz
Lachs	Färöer
Kabeljau	Nordatlantik MSC
Crevetten	Vietnam

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.

Veal	Switzerland
Pork	Switzerland
Chicken	Switzerland
Beef	Switzerland
Dried meat	Switzerland, Spain, Italy
Dairy products	Milchzentrale Bad Ragaz
Salad	Wachter Bad Ragaz
Vegetables	Ecco Jäger Bad Ragaz
Salmon	Faroe islands
Cod	North Atlantic MSC
Prawns	Vietnam

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 nuts.

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