

Meriv
Anger

Willkommen im bucca fina,

dem kulinarischen Herzstück unseres Golfclubs. Der atemberaubende Blick auf die malerische Berglandschaft schafft eine einzigartige Atmosphäre, die Ihr kulinarisches Erlebnis noch intensiver macht.

In unserem Golfrestaurant erwartet Sie nicht nur eine exquisite Speise- und Weinkarte, sondern auch ein Ambiente, das jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis macht. Unser talentierter Küchenchef Martin Grain zaubert für Sie kreative Köstlichkeiten aus hochwertigen, regionalen Zutaten.

Lassen Sie sich von unseren Gastgeber Umberto Di Costanzo und seinen charmanten Mitarbeitenden beraten und verzaubern.

Herzlichst,
Ihre Gastgeber Ralph Treuthardt,
Martin Grain - Küchenchef,
Umberto Di Costanzo - Chef de Service
und Teams

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

Auftakt


ZUM TEILEN

GOLFER PLÄTTLI VOM BRÜGGER

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Speck, Alpkäse von der Tschugga Hütte und Birnenbrot vom Bergcafé Aurora

CHF 37

FRITTIERTES GEMÜSE MIT SAUERRAHM

Peperoni, Zucchini, Champignons, Fenchel 

CHF 24

FLAMMKUCHEN

Rotweinzwiebeln, Birnen, Nüsse und Gorgonzola

CHF 21

PIZ PAZ CROSTINI

Tomaten-Basilikum, Lachs, Avocado, Bündnerfleisch

CHF 3.50 pro Stück

SUPPEN

LA MINESTRA

Zucchini mit Basilikum

CHF 12

BOUILLON MIT SPECKKNÖDEL

Mit gerösteten Kernen

CHF 14

GURKENKALTSCHALE

Kresseschaum und Rauchlachs vom Hemmi

CHF 14

VORSPEISEN UND SALATE

HEMMI LACHS MIT HONIG

Serviert mit Wildheuer Crostini

CHF 32

CARNE CRUDA

Grillgemüse

CHF 24

GEMISCHTER ODER GRÜNER SALAT

CHF 12

CAESAR SALAT

Poulet und Speck oder vegetarisch

No Chicken Chunks 

CHF 24

WURSTSALAT

Gurken, Peperoni und Zwiebeln

CHF 16

WURSTKÄSESALAT

Mit Käse von der Tschugga Hütte

CHF 23

Herzhaft

HAUSGEMACHTE PASTA

MACCHERONI TOSCANA ✓

Zucchini, Cherrytomaten, Peperoni,
Pinienkernen

CHF 21

HÖRNLI MIT GEHACKTEM

Alpkäse und Apfelmus

CHF 21

RAVIOLI ✓

Birnen-Ingwerfüllung

CHF 24

SPAGHETTI BUCCAFINA

Cherrytomaten, Speck, Champignons, frisches
Basilikum

CHF 22

SPAGHETTI ✓

Tomatensauce

CHF 19

SPAGHETTI

Bolognese

CHF 24

CAPUNS

auch vegetarisch möglich ✓

CHF 28

Leckerbissen

SPECIALS

FISH AND CHIPS

Sauce Remoulade, Süsskartoffel Pommes, Erbsenpüree

CHF 26

SCHWEINSHAXEN (20 MIN)

Marktgemüse

CHF 39

CLUB SANDWICH

Pouletschenkel sousvide gegart, Pommes frites

CHF 32

HAUPTGÄNGE

ANGUS BEEFBURGER

Pommes frites und Cole Slaw

CHF 32

KALBS HOHRÜCKENSTEAK

Kräuterbutter, Polenta und Marktgemüse

CHF 48

WIENERSCHNITZEL

Kartoffelsalat, Preiselbeeren

CHF 41

RÖSTI MIT HEMMI LACHS

Hüttenkäse, Ruccola und Meerrettich

CHF 39

DESSERT

KAISERSCHMARRN (20 MIN)

Vanillesauce mit Kompott

CHF 32 für 2 Personen

PATISSERIE AUS DER VITRINE

CHF 7.00

APFELSTRUDEL

Vanillesauce und Rahm

CHF 14

HAUSGEMACHTES EIS

RAHMEIS

Vanille, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Joghurt
Heidelbeere

CHF 4.50 pro Kugel

SORBET

Erdbeere, Zitrone

CHF 4.50 pro Kugel

AFFOGATO

CHF 6

EISKAFFEE BUCCAFINA

CHF 12

Deklaration

RINDFLEISCH

SCHWEIZ

KALBFLEISCH

SCHWEIZ

SCHWEINEFLEISCH

SCHWEIZ

GEFLÜGEL

SCHWEIZ

FISCH

LACHS

RÄUCHERLACHS

CREVETTEN

THUNFISCH

NORWEGEN (ZUCHT)

ALASKA RTLACHS

VIETNAM ASC

INDONESIEN

TROCKENFLEISCH, WURSTWAREN

BÜNDNERFLEISCH

ROHSCHINKEN

SALAMI

SALSIZ

SCHINKEN

BRATSPECK

ROH - SPECK

HAUSWURST

WEISSWURST

BRÜGGER PARPAN

BRÜGGER PARPAN

SALAMIITALIEN

BRÜGGER PARPAN

SCHWEIZ

SCHWEIZ

BRÜGGER PARPAN

SCHWEIZ

SCHWEIZ