



**Restaurant Golfclub
Unterengstringen**
In den Schanzen 1
CH-8103 Unterengstringen
Telefon +41 (0)44 733 55 45
Fax +41 (0)44 733 55 46
www.golf-frapolli.ch
info@golf-frapolli.ch

Herzlich Willkommen im Restaurant Golfclub Unterengstringen

Seit dem 1. März 2012 Ihr öffentliches Restaurant inmitten der Natur und vielen momenti di passione...

Ob zum Gipfeli und einem der günstigen Mittagsmenus, Businesslunch und Snacks, raffiniertem à-la-carte Menu oder an der BAR, das durch die Tessiner Gastro-Unternehmung geführte öffentlich zugängliche GOLFRESTAURANT empfängt Sie mit derselben Herzlichkeit wie im SOMMERAU-TICINO schon seit 3 Generationen.

Geniessen Sie diese Oase inmitten hektischem Umfeld als kleinen zentralen Fluchtpunkt – sehr gut erreichbar, mit zahlreichen Gratisparkplätzen, feiner Küche und traumhafter Terrasse:

Öffnungszeiten Saison 2013

Restaurant

März / April / November: Di. – So. 10.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
Montag geschlossen

Mai bis Oktober: Mo-So 9.00 Uhr bis ca. 22.00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21.00 Uhr

Dezember / Januar / Februar:
nur auf Reservation, exklusiv für Veranstaltungen und Bankette ab 20 bis 100
Personen geöffnet
Anfragen bitte unter Tel: 044 733 55 45 oder email: info@golf-frapolli.ch



Herkunftsbezeichnung

Herkunftsbezeichnung

Schweinefleisch

Schweiz

Augustiner Schübli

Ist eine Brühwurst aus Rind-, Schweine- und Speckfleisch mit Gewürzen. Hergestellt wird die kurz geräucherte Brühwurst mit der unverkennbaren backsteinroten Farbe, als geschützte Marke von der Metzgerei Geiser im Zürcher Limmattal

Rindfleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Lammfleisch

Neuseeland / Australien

Fische/Krustentiere

aus allen Meeren und Seen der Welt

Trockenspezialitäten

Schweiz / Italien

Poulet / Huhn

Schweiz / Ungarn / Brasilien

Kaninchen

Ungarn

Eier

Schweizer Freilauf

Teigwaren

Schweiz / Italien



Suppen und Vorspeisen

Suppen

klein
CHF gross
CHF

Tagessuppe

bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter

6.50 9.50

Tomatencrèmesuppe



immer frisch und hausgemacht

9.50 13.00

Salate & Vorspeisen

Tomatensalat



in Öl marinierte Tomaten mit Zwiebeln

9.00

Tomate-Mozzarella-Salat

mit Rucola und schwarzen Oliven

12.50

Grüner Blattsalat



verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Italienisch oder Frenchdressing

9.50

Gemischter Gemüsesalat



Bunt gemischte Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachtem Italienisch oder Frenchdressing

11.50

Wurstsalat einfach

auf Blattsalat mit hausgemachter Senfsauce
mit Käse

16.50
+2.50

Wurstsalat garniert

Wurstsalat an hausgemachter Senfsauce, reich garniert mit Blatt- und Gemüsesalaten
mit Käse

20.50
2.50

Rinds-Carpaccio

mit Parmesan-Hobel, Zitronenscheiben, Rucola

23.00 30.00

Trio di pesce all'Italiana

Geräucherter Lachs, mit Dill & Zitronenöl marinierte Crevetten und geräucherter Forelle
mit Kräutercrostini

26.00

Tartare Hot & Spicy

Rindstatar ganz nach Ihrem Geschmack, pikant oder mild gewürzt
mit Toast und Butter

120/170 g 30.50 41.00

Salat - Buffet à discretion

diverse Blatt- und Gemüsesalate in Selbstbedienung

11.50 19.00



Speisen mit diesem Zeichen bereiten wir vegetarisch für Sie zu.

Alle Gerichte servieren wir Ihnen von: 11.30 – 14.00 / 17.30 - 21.00 Uhr.

Preise inkl. MwSt.



Kleinigkeiten, Pasta & Fitness

Eingeklemmtes

klein gross

CHF CHF

Sandwiches Parisettes mit Beilage Ihrer Wahl:
Käse, Tessiner Salami, Bresaola, Rohschinken, Bündnerfleisch oder Buurehamme-Schinken

11.00

Clubsandwich 

mit Käse, Salat, Tomaten, Essiggemüse und Pomme Chips

18.00

Clubsandwich

klassisch mit gebratenen Pouletbrust, Ei, Speck, Salat, Tomaten und Pomme Chips

22.50

Zum Apèro oder für "zwischen durch" empfehlen wir unseren *Häpli-Teller*!

Parma-Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Bresaola, Käse, eingelegtes Gemüse

29.50

Pasta

Spaghetti casa Frapoli 

mit feinstem Tomatensugo nach Rezept von 3 Tessiner Generationen

17.00 22.00

Spaghetti aglio Olio e Peperoncino 

mit Frapoli's Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

17.00 22.00

Tagliolini ai funghi porcini 

Frische Nüdeli mit sautierten Steinpilzen, Cherrytomaten und frischen Kräutern

24.00 28.00

Tagliolini ai pomodori e gamberoni piccanti

Frische Nüdeli mit Riesencrevetten und Cherry-Tomaten leicht pikant abgeschmeckt, mit Kräutern

24.00 28.00

Spaghetti «Abruzzese»

mit Kalbfleischstreifen, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Rosmarin

25.00 29.00

Fitness

Reichhaltiger Salatteller und Melone

mit **Pouletbrust**

32.00

mit **Fischknusperli (Egli) und Sauce Tartare**

35.00

mit **Riesen-Crevetten**

37.00

mit **Kalbsschnitzel**

38.00



Speisen mit diesem Zeichen bereiten wir vegetarisch für Sie zu.

Alle Gerichte servieren wir von: 11.30 – 14.00 / 17.30 - 21.00 Uhr.

Preise inkl. MwSt.



Hauptgänge

Hauptgänge		CHF
Augustiner Schüblig Brühwurst aus Rind-Schwein und Speckfleisch mit Kartoffelsalat Eine geschützte Marke von der Metzgerei Geiser aus dem Limmattal		22.00
Zürcher Riesen Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	200g	24.00
Frapolli Cordon bleu (Schwein) Die Spezialität der Casa Frapolli, spezielle Schinken- und Käsemischung	180g	32.00
Frapolli's Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert	160g	38.00
Züri-Gschnätzlets an Champignonrahmsauce, Saisongemüse	150g	44.00
Kalbs-Cordon bleu «Mastro Aldo» spezielle Schinken und Käsemischung, Saisongemüse	230g	45.00
Kalbsschnitzel nature mit sautierten Steinpilzen	150g	37.00 42.00
Filetto del Golf Rindsfiletwürfel in roter Curryauce mit gebratenem Gemüse und Pilzen	160g	48.00
Altstetter Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Saisongemüse	180g	54.00
Eglifilets Zürcher Art in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein, Saisongemüse	170g	37.00
Fisch-Chnusperli (Egli) mit Sauce Tartare	170g	35.00

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Butternüdeli, Spaghetti sugo, Pommes nature, Reis, und hausgemachte goldbraune Rösti

sind inklusive



Dessert

CHF

Sorbet's

9.50

Aromen: Zitrone, Traube oder Mango
mit "Hochprozentigem" (Campari, Vodka oder Prosecco) Ihrer Wahl

Hausgemachtes Caramelköpfli

9.50

Garniert mit Früchten und Rahm

Café Glacé

10.50

Eiskaffee mit Rahm

Coupe Dänemark

11.50

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

Bananen Split

11.50

Frische Bananen mit Schokoladensauce, Vanilleglacé und Rahm garniert

Panna Cotta

11.50

Hausgemachtes Panna Cotta mit Saisonaler Früchtesauce

Die ultimative Ice-Cream



wähle zwischen neun verschiedenen Sorten!

pro Pint (500ml)	12.00
pro Shortie's (150ml)	5.50