

Kaltes & Suppen

Golfer Plättli _____ **19.00/32.00**

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu
hausmarinierte Pickles
*Golfer's Plater with dried meat specialities, cheese, and
homemade mixed pickles*

Hausgemachtes Knoblauchbrot _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Rindstatar _____ **19.50/33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter
Beef tartar served with warm crusty house bread and butter

mit Café de Paris überbacken _____ **22.00/35.00**

Karottentatar  _____ **14.50/24.50**

aus leicht rauchigen Karotten, mit Borlotti Miso, Pistazien und
gebratenem Wachtel- oder Spiegelei, serviert mit warmem,
knusprigem Hausbrot

*Carrot tartare made from slightly smoky carrots, with Borlotti
Miso, pistachios and fried quail or fried egg, served with warm,
crispy house bread*

Wurst-Käse Salat _____ **18.50**

Sausage and cheese salad

Tagesuppe  _____ **8.80**

Soup of the day

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Ei _____ **12.50**

Homemade beef broth with egg

Golfer's Salate

Grüner Salat _____ **9.00**

Green leaf salad

Gemischter Salat mit gemischter Rohkost _____ **12.50**

Leaf salad with raw vegetables

Als Hauptgang as main platter _____ **19.50**

Zusätzliche Beilagen:

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00
gebratene Poulet Brust / *roasted chicken breast* + 7.00
mit Zürichsee Felchenchnusperli mit Tartarsauce + 7.00
white fish crunchies deep fried in beer batter with Tartar sauce

Warmes

The Club _____ **26.00**

Pastrami Clubsandwich im knusprigen Ciabatta gefüllt mit
Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Bergkäse, Spiegelei und Radiesli
Kresse und knusprige Pommes frites

*Pastrami club sandwich In crispy ciabatta filled with sauerkraut,
apple mustard dip, mountain cheese, fried egg and radish cress
and French fries*

Saisonale Gemüsequiche  _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat

seasonal vegetable Quiche served with green leaf salad

Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Schwyzer rezent Käse und Einsiedler
Buurehamme gefüllt,

Knusprige Pommes frites und Saisongemüse

*Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham, served with
French fries and season vegetables*

Green Inn Burger _____ **31.00**

im grünen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch
Patty, saisonaler Sauce und Radiesli Kresse dazu knusprige
Pommes frites

*Beef Burger served in a green bun with seasonal dip, garden cress
and French fries*

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ **je 3.00**

Zürichsee Felchen-Chnusperli

im Bierteig gebacken _____ **34.50**

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

*White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter,
served with Tartar sauce and crispy fries*

Spinat- Burrata Ravioli _____ **18.50 / 26.00**

mit Cherry-Tomaten, Salbeibutter und gezupfter Burrata

*Spinach- Burrata Ravioli with cherry tomatoes, sage butter and
plucked burrata*

Frische Tagliatelle _____ **20.50/29.50**

mit Swiss Alpine Lachswürfeln, leichte Zitronenrahmsauce
und Cipolotti

*Fresh tagliatelle with Swiss Alpine salmon cubes, light lemon
cream sauce and Cipolotti*

Frische Tagliatelle _____ **16.50/24.00**

mit Tomatensauce, Chili, Knoblauch und Petersilie

Fresh tagliatelle with tomato sauce, chili, garlic and parsley

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

 vegetarisch

Dessert

Pfefferminz Panna Cotta _____ **12.50**

mit Zitronen-Limetten-Kompott und hausgemachtem Erdbeer Honigglace

Peppermint Panna Cotta, with lemon and lime compote and homemade strawberry and honey ice cream

Lauwarmer Schoko-Ovo-Crunch- Brownie _____ **12.50**

serviert mit hausgemachtem Mascarpone Glacé
Lukewarm Chocolate Ovo Crunch Brownie and homemade mascarpone glacé

Tageskuchen mit Schlagrahm _____ **6.50**

Cake of the day with whipped cream

Glace

1 Kugel Glace _____ **3.50**

1 scoop of ice cream

1 Kugel hausgemachtes Glace _____ **4.50**

1 scoop homemade ice cream

mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ **1.50**

with whipped cream or sauce of your choice

Glace Aromen und Sorbet

Vanille, Caramel, Kaffee, Stracciatella, Konfetti, Schokolade, Baumnuss
Zitrone, Himbeer, Traube

Hausgemachte Glace

Erdbeer-Honig, Mascarpone

Saucen

Schokolade, Caramel

Kinderglance

«Junior» _____ **5.00**

1 Kugel Konfettiglance mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm

1 scoop of confetti ice cream with jelly babies or Smarties and whipped cream

Coupe

Coupe Dänemark _____ **6.50 / 9.50**

Vanilleglace, lauwarmer Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Eiskaffee _____ **9.50 / 12.50**

Kaffeeglance cremig verrührt und Schlagrahm
Creamed coffee ice and whipped cream

Heisse Liebe _____ **7.50 / 10.50**

Vanilleglace, warme Himbeeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm raspberries and whipped cream

Carameltraum _____ **7.50 / 10.50**

Caramelglance, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm
Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream

Baumnüssli _____ **7.50 / 10.50**

Baumnussglance, Vanilleglace, Fleur de Sel, Karamellisiete Baumnüsse und Schlagrahm
Walnut ice cream, vanilla ice cream, fleur de sel, caramelized walnut and whipped cream

Bergfeuer _____ **12.50**

Himbeersorbet mit Himbergeist
Raspberries sorbet with raspberry spirit

Trübeli _____ **12.50**

Traubensorbet mit Marc vom Weingut Irsslinger
Grape sorbet with Marc from the Irsslinger Winery

Colonel _____ **12.50**

Zitronen Sorbet mit Vodka
Lemon sorbet with vodka

Hole in One _____ **8.00**

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso
1 scoop ice cream of your choice served with espresso