

# Herzlich Willkommen im Restaurant Golfpark Zürichsee

Lieber Gast

Wir freuen uns, Dich bei uns begrüßen zu dürfen. Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Der Kanton Schwyz und die angrenzenden Kantone geben viele großartige Produkte her, von deren Qualität wir überzeugt sind.

Fleisch und Wurstwaren:	Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln
Käse:	Chäs Weber, Lachen Milchmanufaktur, Einsiedeln
Brot und Gebäck:	Bäckerei Schefer, Einsiedeln
Gemüse und Früchte:	Früchte Bamert, Tuggen Marinello, Zürich
Fisch:	Fischerei Hiestand, Freienbach G. Bianchi, Zufikon
Eier:	Beat und Doris Oberholzer, Eschenbach



**Meat Specials  
jeweils  
freitagabends**

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht auf die großartigen Produkte des internationalen Markts, sondern nutzen diese als Ergänzung für unser Angebot.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne  
von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr  
am Samstag und Sonntag durchgehend

Deine Gastgeber  
Nadja und Christian Leschhorn

# Vorspeisen

**Hausgemachtes Knoblauchbrot**  \_\_\_\_\_ **8.50**

*Homemade garlic bread*

**Rindstatar** \_\_\_\_\_ **19.50 / 33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

*beef tatar served with warm and crusty house bread and butter*

**mit Café de Paris überbacken / gratinated with Café de Paris** \_\_\_\_\_ **22.00/35.00**

**Salzranden Tatar**  \_\_\_\_\_ **14.50/ 24.50**

mit Nüssen und Cranberrys mariniert,

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Slowly baked beetroot tartare marinated with nuts and cranberries, with honey gratinated goat cheese, served with warm, crispy house bread*

**Nüsslisalat an French Dressing** \_\_\_\_\_ **14.50**

mit gebratenem Speck und Ei

*Autumn lamb's lettuce with french dressing, bacon and boiled Egg*

**Blattsalat**  \_\_\_\_\_ **9.00**

*Leaf salad*

**Blattsalat mit gemischter Rohkost**  \_\_\_\_\_ **12.50**

*Leaf salad with mixed raw vegetables*

## Hausgemachte Saucen und Toppings

Honig-Balsamico Dressing / *honey-balsamic vinegar*

French Dressing / *french dressing*

mit Speck / *with crispy bacon*

+3.00

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread*

+5.00

# Suppen

**Zürichsee Weisswein Suppe** \_\_\_\_\_ **12.50**

mit Wein vom Weingut Irsslinger, serviert mit Trockenfleischknuspertasche

*Homemade white wine soup served with dried meat crunchy*

**Tagesuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80**

*Soup of the day*

# Klassiker

**Green Inn Burger** \_\_\_\_\_ **31.00**

Im grünen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Harissa Mayo und Radiesli Kresse dazu knusprige Pommes Frites

*Beef Burger served in a green bun with harissa mayo, radish cress and french fries*

mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei \_\_\_\_\_ je + 3.00

*bacon / local cheese / fried egg* \_\_\_\_\_ *each* + 3.00

**Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Bratkartoffeln

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

**Cordon Bleu** \_\_\_\_\_ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Bergkäse 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*

**Gebratenes Schwyzer Entrecôte 180 g im Pfännli serviert** \_\_\_\_\_ **48.00**

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

*Roasted Schwyzer Entrecôte 180 g served in a pan with Café de Paris au gratin, French Fries and vegetables*

## Vegetarisch

**Jersey Blue Ravioli**  \_\_\_\_\_ **18.50/28.00**

mit karamellisierten Birnen, Mascarpone und Baumnüsse

*Jersey Blue Ravioli with caramelized pears, mascarpone and walnuts*

**Weisse Bohnen mit mediterranem Gemüse** \_\_\_\_\_ **28.50**

Weisse Bohnen, Artischocken, konfierte Cherry Tomaten, Fenchel, Federkohl

*White beans, artichokes, confit cherry tomatoes, fennel, kale*

## Fleisch

**Geschmortes Rindskopfbäggli** \_\_\_\_\_ **48.00**

an kräftiger Rotweinsauce mit cremiger Bramata-Polenta und Wurzelgemüse

*Braised beef head cheek, red wine sauce with creamy bramata polenta and root vegetables*

**Appenzeller Entenbrust an Orangensauce** \_\_\_\_\_ **48.00**

serviert mit hausgemachten Joghurtspätzli und Rotkraut

*Appenzeller duck breast with orange sauce served with homemade yoghurt spaetzli and red cabbage*

## Fisch

**Buntes Fischragout** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Oliven, Kapern, konfierte Cherry Tomaten, Fenchel, Mönchsbart und Trockenreis

*Fish stew with olives, capers, confit cherry tomatoes, fennel, monk's beard and dried rice*

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel, Fisch und Backwaren so regional wie möglich und vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind: Schweiz / Fisch: Zürichsee / Lachs: Zucht Lostallo, Graubünden

Brot und Feingebäck: Einsiedeln SZ