

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

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**

Kürbis Tatar  _____ **14.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert,
serviert mit gebratenem Wachtelei und warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil,
fried quail egg, served with warm, crispy house bread*

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

Navetcremesuppe _____ **10.00**

mit Speckpflaumen

Cream of navet soup with bacon plums

Tagesuppe  _____ **8.80**

Soup of the day

Klassiker

Zürichsee Felchen-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, knusprige Pommes Frites und Gemüse

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

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

"The Club" _____ 26.00

Pastrami Club Sandwich im knusprigen Ciabatta-Toast-Brot, gefüllt mit Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Einsiedler Bergkäse, Spiegelei und Radiesli Kresse und knusprige Pommes Frites

Pastrami club sandwich in crispy ciabatta toast filled with sauerkraut, apple mustard dip, local cheese, fried egg and radish cress and crispy French fries

Paniertes Schnitzel

Kalb, Pommes Frites und glasierte Karotten _____ **39.50**

Veal escalope, French fries and glazed carrots

Schwein, Pommes Frites und glasierte Karotten _____ **28.00**

Pork escalope, French fries and glazed carrots

Rösti

Vegane Rösti   _____ **24.50**

Knusprige Rösti mit gebratenem Kürbis, Cranberrys und Rosenkohl und Cashew-Pesto

Crispy roesti with vegetables, roasted green summer vegetables and cashew pesto

Swiss Alpine Rösti _____ **26.00**

Knusprige Butterrösti mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen, Sauerrahm & Rucola

Crispy butter roesti with smoked swiss alpine salmon strips, sour cream & rocket salad

Schwyzter Rösti _____ **24.50**

Knusprige Butterrösti mit Einsiedler Bergkäse, Speck und 2 Spiegeleier

Crispy butter roesti with cheese, crispy bacon and 2 eggs sunny side up

Vegetarisch

Herbstliches Waldpilzrisotto  _____ **28.50**

mit Mascarpone & gebratenen Waldpilzen

Mushroom risotto with mascarpone & roasted wild mushrooms

Kürbis-Seitan-Eintopf   _____ **28.50**

mit zweifarbigen Kürbis, roten Linsen, Seitanperlen und knusprigen Brotchips

Pumpkin seitan stew with bicolored pumpkin, red lentils, seitan pearls and crispy bread chips

Kürbis Ravioli  _____ **18.50/28.00**

an Olivenöl, mit gebratenen Steinpilzen und Salbei

Pumpkin ravioli, in olive oil, with roasted porcini and sage

Frische Kartoffel Gnocchi  _____ **16.50/24.00**

mit Jumis "Sommerhimu", Birnen und Baumnüssen

Fresh potato gnocchi with Jumi's "Sommerhimu" bluecheese, pears and walnuts

Kürbis Tatar  _____ **24.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert,
serviert mit gebratenem Spiegelei und warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil, fried egg,
served with warm, crispy house bread*

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

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