

# 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**

**Kürbistatar**  \_\_\_\_\_ **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*

**Nüsslisalat an French Dressing**

*Autumn lamb's lettuce with french dressing*

mit gebratenem Speck und Ei / *bacon and boiled Egg* \_\_\_\_\_ **14.50**

mit gebratenen Eierschwämmchen und Feigen / *chanterelles and figs*  \_\_\_\_\_ **18.50**

**Salzrandensalat**  \_\_\_\_\_ **16.50**

mit Honig & Thymian mariniertem Ziegenfrischkäse und kandierten Baumüssen

*Beetroot salad, fresh goat's cheese marinated with honey & thyme and candied walnuts*

**Hirschcarpaccio** \_\_\_\_\_ **22.00**

mit Kräutersalat und Belperknolle

*Venison carpaccio with herb salad and Belperknolle (hard swiss cheese)*

**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*

**Gulaschsuppe** \_\_\_\_\_ **9.80**  
*Gulash soup*

# 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

## **"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*

## **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, knusprige Pommes Frites und Gemüse

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

**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*

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.  
Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind: Schweiz / Fisch: Zürichsee / Lachs: Zucht Lostallo, Graubünden

## Vegetarisch

**Waldpilzrisotto**  \_\_\_\_\_ **28.50**

mit Mascarpone & gebratenen Waldpilzen

*Mushroom risotto with mascarpone & roasted wild mushrooms*

**Kürbis-Seitan-Eintopf**   \_\_\_\_\_ **28.50**

mit zweifarbigem 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

*Pumkin 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*

**Käsespätzli**  \_\_\_\_\_ **28.00**

hausgemachte Joghurtspätzli mit Einsiedler Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln

*homemade yoghurt spaetzli with Einsiedler mountain cheese and fried onions*