

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
Metzgerei Keller, Zürich

Käse: Chäs Weber, Lachen
Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck: Romers Hausbäckerei, Benken
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.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne
von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr
am Samstag und Sonntag durchgehend

Deine Gastgeber
Michel Walser mit Team
Nadja und Christian Leschhorn

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Rindstatar _____ **19.50 / 33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot

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**

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

Hausgebeizter Saibling _____ **19.50**

auf geräuchertem Einsiedler Bergmozzarella Carpaccio und Kräutersalat

House-pickled char, on smoked mountain mozzarella carpaccio from Einsiedeln and herb salad

Golfer Salate

Grüner Salat  _____ **9.00**

Green leaf salad

Blattsalat mit gemischter Rohkost  _____ **12.50**

Leaf salad with raw vegetables

Als Hauptgang  _____ **19.50**

as main platter

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* +3.00

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* +5.00

mit Zürichsee Felchench Nusperli mit Tartarsauce +7.00

with white fish crunchies from the lake of zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce

Unsere hausgemachte Salatsaucen: Honig-Balsamico, Caesar Dressing

Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar or Caesar dressing

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

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Ei _____ **12.50**

Homemade beef broth with egg

Klassiker

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, radish cress and french fries

mit knusprigem Speck / Schwyzer rezent / Spiegelei _____ je + 3.00

bacon / local cheese / fried egg _____ each + 3.00

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

Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art _____ **41.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

"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 crispy French fries

Pasta Corner

Kartoffel Gnocchi  _____ **16.50 / 24.00**

mit Pinienkernen, Spinat, Oliven und getrockneten Tomaten an Olivenöl
Potato Gnocchi with pine nuts, spinach, olives and dried tomatoes, olive oil

Taleggio Ravioli  _____ **18.50 / 26.00**

mit Artischocken, Chili, Petersilie und Tomatensauce
Taleggio Ravioli with artichokes, chili, parsley and tomato sauce

Frische Tagliatelle _____ **20.50/29.50**

mit Swiss Alpine Lachswürfeln an leichter Zitronenrahmsauce und Cipolotti
Fresh tagliatelle with Swiss Alpine salmon cubes, light lemon cream sauce and Cipolotti

Vegetarisch

Gemüse-Knuspertasche  _____ **28.50**

auf lauwarmem Quinoa Salat aus IP-Suisse Produktion
Vegetable crispy pocket with lukewarm quinoa salad from IP-Suisse production

Buchweizen-Frühlingskartoffel Eintopf  _____ **28.50**

Buchweizen, Frühlingskartoffeln, Cipolotti und buntes Gemüse
Buckwheat spring potato stew with, Cipolotti and vegetables

Fisch

Zürichsee Felchen-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ **34.50**

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Pommes Frites

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

Gebratene Seezunge (NL- Wildfang) an Zitronenthymianbutter _____ **54.00**

mit Lila Urkartoffeln und Blattspinat

Fried sole (NL- wild catch) with lemon thyme butter with purple potatoes and spinach leaves

Fleisch

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

Im Olivenöl konfierte Kalbskopfbache _____ **48.00**

mit Süsskartoffelstampf und mediterranem Ofengemüse

Veal head cheek confit in olive oil with sweet potato mash and mediterranean oven vegetables

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.

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

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Felchen: Zürichsee / Seezunge: Wildfang NL