

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**

Salzranden 1  _____ **14.50/ 24.50**

mit Nüssen und Cranberries 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*

Panzanella _____ **16.50/28.00**

Brotsalat mit Rotkabis, Petersilienwurzel, Rosenkohlblättern,
Tropea Zwiebeln und Ziegenfrischkäse

*Bread salad with red cabbage, parsley root, Brussels sprout
leaves, Tropea onions and fresh goat cheese*

Tagesuppe _____ **8.80**

Soup of the day

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

mit Zürichsee Felchenchnusperli mit Tartarsauce + 7.00

white fish crunchies deep fried in beer batter with Tartarsauce

Warmes

The Club _____ **26.00**

Pastrami Clubsandwich im knusprigen Ciabatta gefüllt mit
Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Bergkäse, Spiegelei und Radiesli
Kresse, dazu 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*

Cordon Bleu _____ **44.50**

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

Jersey Blue Ravioli _____ **18.50/28.00**

mit karamellisierten Birnen, Mascarpone und Baumnüssen

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

Dessert

Apfelstrudel mit frischen Äpfeln vom Golfplatz _____ **13.50**

serviert mit hausgemachtem Mascarpone Glacé und
Vanillesauce

*Apple strudel served with vanilla sauce and homemade
mascarpone ice cream*

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

serviert mit hausgemachtem Blutorangen Glacé

*Lukewarm Chocolate Ovo Crunch Brownie and homemade
orange ice cream*

Tageskuchen mit Schlagrahm _____ **6.50**

Cake of the day with whipped cream