

Snacks kalt

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**

Grüner Salat  _____ **9.00 / 17.50**

Green leaf salad

Blattsalat mit gemischter Rohkost  _____ **12.50 / 19.50**

Leaf salad with raw vegetables

Beilage zum Salat:

mit Speck / with crispy bacon +3.00

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

mit Zürichsee Fischchnusperli und Tartarsauce +7.00

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

Unsere hausgemachten Salatsaucen: Honig-Balsamico, French Dressing

Our homemade salad dressings: honey mustard balsamic vinegar or french dressing

Snacks warm

Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Einsiedler Ofenturli  _____ **8.50**

Local Cheese Quiche served with green leaf salad

Tagessuppe  _____ **8.80 / 14.50**

Soup of the day

Zürichsee Fisch-Chnusperli _____ **28.00**

im Bierteig gebacken 180gr, mit Sauce Tartar

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

Hauptgänge

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

Paniertes Schnitzel

Kalb, Pommes Frites und glasierte Karotten / *Veal escalope, French fries and glazed carrots* _____ **43.00**

Schwein, Pommes Frites und glasierte Karotten / *Pork escalope, French fries and glazed carrots* _____ **29.00**

Swiss Alpine Rösti _____ **26.00**

Knusprige Butterrösti mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen, Sauerrahm & Winter Portulak

Crispy butter roesti with smoked swiss alpine salmon strips, sour cream & winter purslane

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

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

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

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

vegetarisch 

Brot & Feingebäck: Einsiedeln SZ

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

Hausgemachte Desserts

Gedeckter Apfelkuchen mit Golfplatzäpfeln ___ 10.50

serviert mit Vanilleglace oder Rahm

Covered apple pie with apples from the golf course served with vanilla ice cream or cream

Schokoladen Creme Brûlée _____ 12.50

serviert mit Passionsfruchtespuma

Chocolate crème brûlée served with passion fruitspuma

Vermicelles _____ 6.50 / 9.00

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Meringue, vermicelles and whipped cream

Tageskuchen mit Schlagrahm _____ 6.50

Cake of the day with whipped cream

Kinderglace

«Junior» _____ 5.00

1 Kugel Konfettiglance mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm

1 scoop of confetti ice cream with jelly babies or Smarties and whipped cream

Selbst kreiert

1 Kugel Glace _____ 3.50

1 scoop of ice cream

Mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ 1.50

with whipped cream or sauce of your choice

Glace Aromen und Sorbet

Vanille, Caramel, Kaffee, Stracciatella, Konfetti, Schokolade, Baumnuss

Zitrone, Himbeere, Traube, Williams

Saucen

Schokolade, Caramel

Glace

Coupe Dänemark _____ 6.50 / 9.50

Vanilleglace, lauwarme Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Eiskaffee _____ 9.50 / 12.50

Kaffeeglace cremig verrührt und Schlagrahm

Creamed coffee ice cream and whipped cream

Jägerlatein _____ 9.50 / 12.50

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Vanilla ice cream, meringue, vermicelles and whipped cream

Carameltraum _____ 7.50 / 10.50

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm

Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream

Hole in One _____ 8.00

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso

1 scoop ice cream of your choice served with espresso

Schneeflocke _____ 12.50

Williamsbirnensorbet mit alter Birne

Williams pear sorbet with vielle poire

Trübeli _____ 12.50

Traubensorbet mit Marc vom Weingut Irsslinger

Grape sorbet with Marc from the Irsslinger Winery

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

vegetarisch 

Brot & Feingebäck: Einsiedeln SZ

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.