

## 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**

**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*

**Wurst-Käse Salat** \_\_\_\_\_ **18.50**

*Sausage and cheese salad*

**Tagesuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80**

*Soup of the day*

**Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Ei** \_\_\_\_\_ **12.50**

*Homemade beef broth with egg*

## 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** \_\_\_\_\_ **19.00**

**Zusätzliche Beilagen:**

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00  
gebratene Poulet Brust / *roasted chicken breast* + 7.00  
mit Zürichsee Felchenchnusperli mit Tartarsauce + 7.00  
*white fish crunchies deep fried in beer batter with Tartar sauce*

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

## Warmes

**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 French fries*

**Saisonale Gemüsequiche**  \_\_\_\_\_ **18.50**

serviert mit Blattsalat

*seasonal vegetable Quiche served with green leaf salad*

**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*

**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 black 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*

**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, leichte Zitronenrahmsauce und Cipolotti

*Fresh tagliatelle with Swiss Alpine salmon cubes, light lemon cream sauce and Cipolotti*

**Frische Tagliatelle** \_\_\_\_\_ **16.50/24.00**

mit Tomatensauce, Chili, Knoblauch und Petersilie

*Fresh tagliatelle with tomato sauce, chili, garlic and parsley*

## Dessert

### Pfefferminz Panna Cotta \_\_\_\_\_ 12.50

mit Zitronen-Limetten-Kompott und hausgemachtem Erdbeer Honigglace

*Lemon-Thyme creme brulee with homemade strawberry-honey ice cream*

### Lauwarmer Schoko-Ovo-Crunch- Brownie \_\_\_\_ 12.50

serviert mit hausgemachtem Mascarpone Glacé

*Lukewarm Chocolate Ovo Crunch Brownie and homemade mascarpone glacé*

### Tageskuchen mit Schlagrahm \_\_\_\_\_ 6.50

*Cake of the day with whipped cream*

## Glace

### 1 Kugel Glace \_\_\_\_\_ 3.50

1 scoop of ice cream

### 1 Kugel hausgemachtes Glace \_\_\_\_\_ 4.50

1 scoop homemade 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, Himbeer, Traube

### Hausgemachte Glace

Erdbeer-Honig, Mascarpone

### Saucen

Schokolade, Caramel

## Kinderglance

### «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*

## Coupe

### 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

Kaffee glace cremig verrührt und Schlagrahm

*Creamed coffee ice and whipped cream*

### Heisse Liebe \_\_\_\_\_ 7.50 / 10.50

Vanilleglace, warme Himbeeren und Schlagrahm

*Vanilla ice cream, warm raspberries and whipped cream*

### Carameltraum \_\_\_\_\_ 7.50 / 10.50

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm

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

### Baumnüsslì \_\_\_\_\_ 7.50 / 10.50

Baumnussglace, Vanilleglace, Fleur de Sel, Karamellisete Baumnüse und Schlagrahm

*Walnut ice cream, vanilla ice cream, fleur de sel, caramelized walnut and whipped cream*

### Bergfeuer \_\_\_\_\_ 12.50

Himbeersorbet mit Himbergeist

*Raspberries sorbet with raspberry spirit*

### Trübeli \_\_\_\_\_ 12.50

Traubensorbet mit Marc vom Weingut Irsslinger

*Grape sorbet with Marc from the Irsslinger Winery*

### Colonel \_\_\_\_\_ 12.50

Zitronen Sorbet mit Vodka

*Lemon sorbet with vodka*

### Hole in One \_\_\_\_\_ 8.00

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso

*1 scoop ice cream of your choice served with espresso*