

## Golfer 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

gebratene Pouletstreifen / *roasted chicken stripes* \_\_\_\_\_ +7.00

mit Zürichsee Felchenchnusperli 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*

**Wurst-Käse Salat** \_\_\_\_\_ **19.50**

Cervelat, Einsiedler Bergkäse, Zwiebeln, Blattsalat, knackige Rohkost, Hausdressing

*Sausage and cheese salad with Cervelat, local cheese, onions, leaf salad, crunchy raw vegetables and house dressing*

## Golfer Snacks warm

**Hausgemachtes Knoblauchbrot**  \_\_\_\_\_ **8.50**

*Homemade garlic bread*

**Einsiedler Ofenturli** \_\_\_\_\_ **8.50**

*Local Cheese Quiche served with green leaf salad*

**Golfertoast** \_\_\_\_\_ **14.00**

Knuspriges Ciabatta-Toastbrot, Einsiedler Buurehamme, Bergkäsemischung, Harissamayo

*Crispy ciabatta toast, farmer's ham, local cheese, harissamayo*

mit Spiegel Ei/ *with fried egg* \_\_\_\_\_ +3.00

**Tagesuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80 / 14.50**

*Soup of the day*

**Hausgemachte Minestrone** \_\_\_\_\_ **9.80 / 15.50**

*Homemade minestrone soup*

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

*Homemade beef broth with egg*

**Zürichsee Felchen-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,*

# Golfer Hauptgänge

**Frische Spaghetti / fresh Spaghetti Pasta** \_\_\_\_\_ **14.00/20.00**

mit Tomatensauce, Chili und Petersilie / *with tomato sauce, chilli and parsley* \_\_\_\_\_ +2.50 / +4.50

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini / *fried e with olive oil, garlic and chilli* \_\_\_\_\_ +2.50 / +4.50

mit hausgemachter Bolognese Sauce / *with homemade Bolognese sauce* \_\_\_\_\_ +4.50 / +6.50

mit Zitronenrahmsauce, Swiss Alpine Lachswürfel und Frühlingzwiebeln / \_\_\_\_\_ +6.50 / +9.50  
*with lemon cream sauce, Swiss Alpine salmon cubes and spring onions*

**Taleggio Ravioli**  \_\_\_\_\_ **18.50 / 26.00**

mit Artischocken, Chili, Petersilie und Tomatensauce

*Taleggio Ravioli with artichokes, chili, parsley and tomato sauce*

**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 / Schwyzer rezent / Spiegelei \_\_\_\_\_ je + 3.00

*bacon / local cheese / fried egg* \_\_\_\_\_ each + 3.00

**"The Club"** \_\_\_\_\_ **26.00**

Pastrami Club Sandwich im knusprigen Ciabatta-Toastbrot gefüllt mit Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Bergkäse, Spiegelei und Radiesli Kresse und knusprige Pommes frites

*Pastrami club sandwich in crispy ciabatta toast filled with sauerkraut, apple mustard dip, mountain cheese, fried egg and radish cress and crispy French fries*

## Paniertes Schnitzel

Kalb, Pommes Frites und glasierte Karotten / *Veal escalope, French fries and glazed carrots* \_\_\_\_\_ **38.50**

Schwein, Pommes Frites und glasierte Karotten / *Pork escalope, French fries and glazed carrots* \_\_\_\_\_ **28.00**

**Gebratener Fleischkäse** \_\_\_\_\_ **20.00**

Mit 2 Spiegeleier und knusprige Pommes frites

*Fried meat loaf with 2 fried eggs and crispy fries and glazed carrots*

**Bratwurst** \_\_\_\_\_ **24.00**

Klassische Kalbsbratwurst mit knuspriger Butterrösti und Zwiebelsauce

*Veal sausage with crispy butter roesti and onion sauce*

**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*

**Vegane Rösti**   \_\_\_\_\_ **24.50**

Knusprige Rösti mit Gemüsestreifen, Winter Portulak und pikantem Tomaten-Pesto

*Crispy roesti with vegetables, winter purslane and spicy tomato pesto*

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

vegetarisch 

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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.