

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**

Auberginen Tatar  _____ **14.50/ 24.50**

Gebackene und gehackte Auberginen, Pesto rosso und Sauerrahm,
serviert mit hausgemachtem mediterranem Knäckebrot

Baked and chopped aubergines, pesto rosso and sour cream, served with homemade mediterranean crispbread



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

Blattsalat  _____ **9.00 / 17.50**

Leaf salad

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

Leaf salad with raw vegetables

Hausgemachte Saucen und Toppings

Honig-Balsamico Dressing / *honey-balsamic vinegar*

French Dressing / *french dressing*

Saisonales Dressing / *season dressing*

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 Tartarsauce

Snacks warm

Tagessuppe  _____ **8.80 / 14.50**

Soup of the day



Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Homemade garlic bread



Einsiedler Ofenturli  _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat mit Rohkost

Local Cheese Quiche served with leaf salad with raw vegetables



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



Golfertoast _____ **14.00**

Knuspriges Ciabatta-Toastbrot, Einsiedler Buurehamme, Einsiedler Bergkäse, Harissamayo

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

mit Spiegel Ei/ *with fried egg*

+3.00

mit knusprigen Pommes Frites / *with french fries* _____ +6.50 / 8.50

Hauptgänge



Green Inn Burger 31.00

Im grünen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Harissa Mayo und Radiesli Kresse, 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



"The Club" 26.00

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

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



Paniertes Schnitzel

Kalbshuft, Pommes Frites und glasierte Karotten & Erbsli / *Veal escalope, French fries and glazed carrots & peas* 43.00

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

Bratwurst 24.00

Klassische Kalbsbratwurst mit knuspriger Butterrösti und Zwiebelsauce

Veal sausage with crispy butter roesti and onion sauce

Gebratener Fleischkäse 20.00

Mit 2 Spiegeleier und knusprige Pommes frites und glasierte Karotten & Erbsli

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

Swiss Alpine Rösti 26.00

Knusprige Butterrösti mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen, Sauerrahm & bunter Rucola

Crispy butter roesti with smoked swiss alpine salmon strips, sour cream & rocket salad

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 konfierte Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln, Fenchel, Spinat, bunter Rucola

Crispy rösti with confit tomatoes, spring onions, fennel, spinach and rocket salad

Spinat- Burrata Ravioli 18.50 / 28.00

mit Cherry-Tomaten, Salbeibutter und gezupfter Burrata

Spinach- Burrata Ravioli with cherry tomatoes, sage butter and plucked burrata

Frische Spaghetti/ fresh Spaghetti Pasta

mit Tomatensauce, Chili und Petersilie / *with tomato sauce, chilli and parsley*  18.50 / 24.50

mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini / *fried e with olive oil, garlic and chilli*  18.50 / 24.50

mit hausgemachter Bolognese Sauce / *with homemade Bolognese sauce* 20.50 / 26.50

mit gebratenen Calamares, konfierte Tomaten, Knoblauch, Kräuter & Olivenöl 24.50 / 32.00

with fried calamari, confit tomatoes, garlic, herbs & olive oil

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

Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber Wähe _____ 6.50

mit Schlagrahm

Homemade strawberry and rhubarb tart with whipped cream

Tobleronemousse _____ 8.50 / 12.00

Chocolate mousse made from Toblerone

Crème Brûlée _____ 10.00

klassisch flambiertes Vanille Crème Brûlée

Crème brûlée

Panna Cotta _____ 9.50

mit Zitronenmelisse aromatisiert und Erdbeer-Rhabarber-Kompott garniert

flavoured with lemon balm and garnished with strawberry-rhubarb compote

Tageskuchen mit Schlagrahm _____ 6.50

Cake of the day with whipped cream

Marinierte Erdbeeren _____ 6.50 / 9.50

marinierte Erdbeeren und Schlagrahm

marinated strawberries and whipped cream

Kinderglace

«Junior» _____ 5.00

1 Kugel Vanilleglace mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm

1 scoop of vanilla 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, Schokolade, Baumnuss, Pistazien, Banane

Zitrone, Himbeer, Traube, Aprikose

Saucen

Schokolade, Caramel

Glace

Romanoff _____ 9.50 / 12.50

marinierte Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm
marinated strawberries, vanilla ice cream and whipped cream

Coupe Dänemark _____ 6.50 / 9.50

Vanilleglace, lauwarmer 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 cream 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

Trübeli _____ 12.50

Traubensorbet mit Marc vom Weingut Irsslinger

Grape sorbet with Marc from the Irsslinger Winery

Bergfeuer _____ 12.50

Himbeersorbet mit Himbergeist

Raspberry sorbet with raspberry spirit

Sonnenstrahl _____ 12.50

Aprikosensorbet mit alter Aprikose

Apricot sorbet with old apricot spirit

Colonel _____ 12.50

Zitronen Sorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka



Ächt Schwyz zertifiziert kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.
aechtschwyz.ch