

Herzlich Willkommen im Restaurant Golfpark Zürichsee

Wir freuen uns, Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Der Kanton Schwyz und die angrenzenden Kantone geben viele großartige Produkte her, von deren Qualität wir überzeugt sind.

Fleisch und Wurstwaren:	Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln
Käse:	Milchmanufaktur, Einsiedeln
Brot und Gebäck:	Bäckerei Schefer, Einsiedeln
Gemüse und Früchte:	Früchte Bamert, Tuggen Marinello, Zürich
Fisch:	Fischerei Hiestand, Freienbach G. Bianchi, Zufikon
Eier:	Beat und Doris Oberholzer, Eschenbach



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

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht auf die großartigen Produkte des internationalen Markts, sondern nutzen diese als Ergänzung für unser Angebot.

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

Die grosse Karte servieren wir Dir von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr sowie am Samstag und Sonntag durchgehend

Deine Gastgeber
Nadja und Christian Leschhorn

Golfer Snacks kalt



Rindstatar _____ **19.50 / 33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter
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**

Blattsalat als Hauptgang  _____ **17.50**

Leaf salad

Blattsalat mit gemischter Rohkost als Hauptgang  _____ **19.50**

Leaf salad with raw vegetables

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* +3.00

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

mit Zürichsee Fisch-Chnusperli mit Tartarsauce +7.00

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

Unsere hausgemachte Salatsaucen: Honig-Balsamico, French Dressing

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

Golfer Snacks warm



Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Homemade garlic bread



Golfer-Toast _____ **14.00**

Knuspriges Ciabatta- Toastbrot, Einsiedler Buurehamme, Einsiedler Bergkäse, Harissa Mayo

Crispy ciabatta toast, farmer's ham, local cheese, hariassa mayo

mit Spiegel Ei/ *with fried egg* _____ +3.00

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

Zürichsee Fisch-Chnusperli im Körbli serviert _____ **28.00**

im Bierteig gebacken 180gr, mit Sauce Tartar

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

Tagesuppe  _____ **8.80 / 14.50**

Soup of the day

Hausgemachte Minestrone _____ **9.80 / 15.50**

Homemade minestrone soup

Golfer Hauptgänge

Pasta

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 Hirsch-Bolognese Sauce / *with homemade venison bolognese sauce* 20.50 / 26.50

Herbstliche Ravioli _____ **18.50 / 28.00**

gefüllt mit Pecorino und Pfeffer, serviert mit gebratenen Eierschwämmli, Birnen-Chutney und Preiselbeeren

Autumnal ravioli filled with pecorino cheese and pepper, served with fried chanterelle mushrooms, pear chutney and cranberries

Rösti

Swiss Alpine Rösti _____ **26.00**

Knusprige Butterrösti mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen, Sauerrahm & Portulak
Crispy butter roesti with smoked swiss alpine salmon strips, sour cream & 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 Kürbiswürfeln, Rosenkohl, Cranberrys und Portulak
Crispy roesti with pumpkin, Brussels sprouts, cranberries and purslane

Klassiker



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/ *bacon / local cheese / fried egg* _____ je + 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, knusprige Pommes frites und glasierte Karotten & Erbsli _____ 43.00

Veal escalope, French fries and glazed carrots & peas

Schwein, knusprige Pommes frites und glasierte Karotten & Erbsli _____ 29.00

Pork escalope, French fries and glazed carrots & peas

Vorspeisen & Suppen

Blattsalat  _____ **9.00**

Leaf salad

Blattsalat mit gemischter Rohkost  _____ **12.50**

Leaf salad with raw vegetables

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* +3.00

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

Unsere hausgemachte Salatsaucen: Honig-Balsamico, French Dressing

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

Kürbistatar  _____ **14.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert,
serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil,
served with warm, crispy house bread*



Zürichsee Weisswein Suppe _____ **12.50**

mit Wein vom Weingut Irsslinger, serviert mit Trockenfleischknuspertasche

Homemade white wine soup served with dried meat crunchy

Tagesuppe  _____ **8.80**

Soup of the day

Hausgemachte Minestrone _____ **9.80**

Homemade minestrone soup

Vegetarisch

Käsespätzli  _____ **28.00**

Hausgemachte Joghurt-Spätzli mit Einsiedler Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln serviert mit Apfelmus

Homemade yoghurt spaetzli with Einsiedler mountain cheese and fried onions served with apple puree

Vegane Rösti   _____ **24.50**

Knusprige Rösti mit Kürbiswürfeln, Rosenkohl, Cranberrys und Portulak

Crispy roesti with pumpkin, Brussels sprouts, cranberries and purslane

Kürbistatar  _____ **14.50/24.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert,
serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil,
served with warm, crispy house bread*

Fisch



Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ **34.50**

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Salzkartoffeln

Fish crunchies from Lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce, spinach and boiled potatoes

Fleisch



Rindstatar _____ **33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

beef tatar served with warm and crusty house bread and butter

mit Café de Paris überbacken / gratinated with Café de Paris _____ **35.00**



Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Bergkäse 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

Gebratenes Schwyzer Entrecôte 180 g im Pfännli serviert _____ **48.00**

mit Café de Paris überbacken, knusprige Pommes Frites und Gemüse

Roasted Schwyzer Entrecôte 180 g with Café de Paris au gratin, French Fries and vegetables

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel, Fisch und Backwaren so regional wie möglich.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind: Schweiz / Fisch: Zürichsee; Seezunge: Niederlande; Calamares: Italien

Brot und Feingebäck: Einsiedeln SZ

Hausgemachte Desserts

Zwetschgengratin _____ **10.50**

Zwetschgen, Mascarponecreme und Crème de Gruyère Glace
Plum gratin with mascarpone cream and Crème de Gruyère ice cream

Schokoladen Duo _____ **8.50 / 12.00**

Tobleronemousse und Ovo-Schoko-Muffin mit Schlagrahm
Chocolate duo from Toblerone mousse and Ovo chocolate muffin with whipped cream

Vermicelles _____ **6.50 / 9.00**

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Meringue, vermicelles and whipped cream

Glace

Jägerlatein _____ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream, meringue, vermicelles and whipped cream

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**

Kaffeeglacé cremig verrührt und Schlagrahm
Creamed coffee ice 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

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, Pistazie, Banane, Crème de Gruyère

Zitrone, Himbeere, Traube, Aprikose

Saucen

Schokolade, Caramel