

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**

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



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*

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 Kürbiswürfeln, Rosenkohl, Cranberrys und Portulak

Crispy rösti with pumpkin, Brussels sprouts, cranberries and purslane

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

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

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

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: Toblerone mousse and Ovo chocolate muffin with whipped cream

Vermicelles _____ 6.50 / 9.00

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Meringue, vermicelles 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, Pistazie, Banane, Crème de Gruyère
Zitrone, Himbeere, Traube, Aprikose

Saucen

Schokolade, Caramel

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, Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream

Eiskaffee _____ 9.50 / 12.50

Kaffeeglace cremig verrührt, Schlagrahm
Creamed coffee ice cream, whipped cream

Carameltraum _____ 7.50 / 10.50

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce, 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