

# 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](http://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**



**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 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, Saisonales Dressing\*

*Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar or french dressing, season dressing*

\*Gerne verraten wir dir mehr

# 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 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*

### **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*

## Rösti

### **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*

# 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*

## **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*

# 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, Saisonales Dressing  
*Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar or french dressing, season dressing*

**Auberginen Tatar**  \_\_\_\_\_ **14.50**

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*



**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

**Safranrisotto**  \_\_\_\_\_ **28.50**

Safranrisotto mit Mascarpone verfeinert, marinierte bunter Rucola und konfierte Cherry Tomaten  
*Saffron risotto refined with mascarpone, marinated colourful rocket and confit cherry tomatoes*

**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*

**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*

## Fisch



**Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Bratkartoffeln

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