

Herzlich Willkommen im

Restaurant Golfpark Zürichsee

Lieber Gast

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: Chäs Weber, Lachen
Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck: Romers Hausbäckerei, Benken
Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Gemüse und Früchte: Früchte Bamert, Tuggen
Marinello, Zürich

Fisch: Fischerei Hiestand, Freienbach
G. Bianchi, Zufikon

Eier: Beat und Doris Oberholzer, Eschenbach

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

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne
von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr
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**

Grüner Salat  _____ **9.00 / 17.50**

Green leaf salad

Blattsalat mit gemischter Rohkost  _____ **12.50 / 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

gebratene Pouletstreifen/ *roastet chicken stripes* +7.00

mit Zürichsee Felchench Nusperli 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, French Dressing

Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar or french 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

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

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 im Körbli serviert _____ **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 Frühlingszwiebeln / +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 / 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

Kalb, Pommes Frites und glasierte Karotten _____ **38.50**

Veal escalope, French fries and glazed carrots

Schwein, Pommes Frites und glasierte Karotten _____ **28.00**

Pork escalope, French fries and glazed carrots

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

Vorspeise & Suppe

Karottentatar  _____ **14.50/24.50**

aus leicht rauchigen Karotten, mit Borlotti Miso, Pistazien und gebratenem Wachtel- oder Spiegelei, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

Carrot tartare made from slightly smoky carrots, with Borlotti Miso, pistachios and fried quail or fried egg, served with warm, crispy house bread

Zürichsee Weisswein Suppe _____ **12.50**

mit Wein vom Weingut Irsslinger, serviert mit Trockenfleischknusperstasche

Homemade white wine soup served with dried meat crunchy

Vegetarisch

Gemüse-Knuspertasche  _____ **28.50**

auf lauwarmem Belugalinsen Salat und Salsa-Verde

Vegetable crispy pocket with lukewarm quinoa salad from IP-Suisse production

Vegane Rösti   _____ **24.50**

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

Crispy roesti with vegetables, winter purslane and spicy tomato pesto

Klassiker

Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art _____ **41.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Schwyzer rezent Käse 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

Fisch

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

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce, spinach and parsley potatoes

Gebratene Seezunge (NL- Wildfang) an Zitronenthymianbutter _____ **54.00**

mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Fried sole (NL- wild catch) with lemon thyme butter with parsley potatoes and spinach leaves

Fleisch

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

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

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

Innerschwyzer Kalbskotelett 400g _____ **64.00**

mit Schwarzwurzeln-Morchel-Ragout und gebratenen Kartoffeln

with chanterelle fava bean ragout and roasted potatoes

Gebratenes Schwyzer Rindsfilet 180 gr _____ **68.00**

Parmesanrisotto, Rotweinschalotten-Kompott und Rotwein Jus

Roasted Swiss Beef Fillet 180g by with parmesanrisotto, red wine shallot compote and red wine jus

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

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Felchen: Zürichsee / Seezunge: Wildfang NL