

# 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:	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. 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.

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

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

## 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 Pouletschenkelstreifen/ *roasted chicken leg stripes* +7.00

mit Zürichsee Felchenchnusperli 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*

**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

<b>Frische Spaghetti/ fresh Spaghetti Pasta</b> _____	<b>14.00/20.00</b>
mit Tomatensauce, Chili und Petersilie / <i>with tomato sauce, chilli and parsley</i> 	+2.50 / +4.50
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini / <i>fried e with olive oil, garlic and chilli</i> 	+2.50 / +4.50
mit hausgemachter Bolognese Sauce / <i>with homemade Bolognese sauce</i>	+4.50 / +6.50
<b>Kürbis Ravioli</b>  _____	<b>18.50/28.00</b>
an Olivenöl, mit gebratenen Steinpilzen und Salbei <i>Pumkin ravioli, in olive oil, with roasted porcini and sage</i>	
<b>Frische Kartoffel Gnocchi</b>  _____	<b>16.50/24.00</b>
Mit Jumis "Sommerhimu", Birnen und Baumnüssen <i>Fresh potato gnocchi with Jumi's "Sommerhimu" bluecheese, pears and walnuts</i>	
<b>Green Inn Burger</b> _____	<b>31.00</b>
Im grünen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Harissa Mayo und Radiesli Kresse dazu knusprige Pommes frites <i>Beef Burger served in a green bun with harissa mayo, radish cress and french fries</i>	
mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei _____ je + 3.00	
<i>bacon / local cheese / fried egg</i> _____ each + 3.00	
<b>"The Club"</b> _____	<b>26.00</b>
Pastrami Club Sandwich im knusprigen Ciabatta-Toast-Brot, gefüllt mit Sauerkraut, Apfel-Senf-Dip, Einsiedler Bergkäse, Spiegelei und Radiesli Kresse und knusprige Pommes frites <i>Pastrami club sandwich in crispy ciabatta toast filled with sauerkraut, apple mustard dip, local cheese, fried egg and radish cress and crispy French fries</i>	

**Swiss Alpine Rösti** \_\_\_\_\_ **26.00**

Knusprige Butterrösti mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen, Sauerrahm & 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*

**Paniertes Schnitzel**

Kalb, Pommes Frites und glasierte Karotten \_\_\_\_\_ **39.50**

*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, knusprige Pommes frites und glasierten Karotten

*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*

## Vorspeise & Suppe

**Kürbis Tatar**  \_\_\_\_\_ **14.50/ 24.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert und gebratenem Wachtel- oder Spiegelei, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil, fried quail or fried egg, 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*

**Navetcremesuppe** \_\_\_\_\_ **10.00**

mit Speckpflaumen

*Cream of navet soup with bacon plums*

## Vegetarisch

**herbstliches Waldpilzrisotto**  \_\_\_\_\_ **28.50**

mit Mascarpone & gebratenen Waldpilzen

*Vegetable crispy pocket with lukewarm lentil salad*

**Vegane Rösti**   \_\_\_\_\_ **24.50**

Knusprige Rösti mit gebratenem Kürbis, Cranberrys und Rosenkohl und Cashew-Pesto

*Crispy roesti with vegetables, roasted green summer vegetables and cashew pesto*

**Kürbis-Seitan-Eintopf**   \_\_\_\_\_ **28.50**

mit zweifarbigem Kürbis, roten Linsen, Seitanperlen und knusprigen Brotchips

*Pumpkin seitan stew with bicolored pumpkin, red lentils, seitan pearls and crispy bread chips*

## Klassiker

**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*

## 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 Trockenreis und Blattspinat

*Fried sole (NL- wild catch) with lemon thyme butter with rice 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*