

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

| | |
|---|--------------------|
| Frische Spaghetti/ fresh Spaghetti Pasta _____ | 14.00/20.00 |
| 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 |
| Kürbis Ravioli  _____ | 18.50/28.00 |
| an Olivenöl, mit gebratenen Steinpilzen und Salbei <i>Pumkin ravioli, in olive oil, with roasted porcini and sage</i> | |
| Frische Kartoffel Gnocchi  _____ | 16.50/24.00 |
| Mit Jumis "Sommerhimu", Birnen und Baumnüssen <i>Fresh potato gnocchi with Jumi's "Sommerhimu" bluecheese, pears and walnuts</i> | |
| Green Inn Burger _____ | 31.00 |
| 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 | |
| "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 <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