

RESTAURANT

GOLF PARK



DEGUSTATIONS MENU

NÜSSLISALAT

Kandierte Baumnüsse
Feigen
Italien Dressing

* * * * *

KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiskernen

* * * * *

RINDSFILET & RIESENCREVETTEN

Rotweinsauce
Pommes allumettes

* * * * *

LAUWARME ZWETSCHGEN

Zimteis

4-Gang Menu 96.00

3-Gang Menu 84.00

RESTAURANT
GOLF PARK

RESTAURANT GOLF-PARK

9.50

12.50

11.00

16.80

8.50

1/2

1/1

22.50

32.50

24.50

34.50

22.00

32.00

SUPPEN

BEEF TEA

Kraftbrühe

Eierflädli

Mit Gin



KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskernen

2 Riesencrevetten

TAGESSUPPE

KALTE VORSPEISEN

HIRSCHCARPACCIO

Granatapfel

Sbrinz

FEURIGES TATAR

Pikante Hausspezialität Brioche-Toast Butter

HAUSGEBEIZTER LACHS „GRAVED“

Meerrettichcrème Brioche-Toast Butter

SALATE

BLATTSALAT

French / Italien Dressing

9.00

GEMISCHTER SALAT

French / Italien Dressing

12.00

NÜSSLISALAT

Ei

Ei Speck

13.50

16.50

NÜSSLISALAT

Kandierte Baumnüsse

Feigen

Italien Dressing

17.50

WARME VORSPEISEN

WEINBERGSCHNECKEN

Hausgemachte Kräuterbutter

16.00

GRATINIERTER RIESENCREVETTEN

4 Riesencrevetten

Gratiniert Kräuterbutter

22.50

RESTAURANT
GOLF-PARK

RESTAURANT
GOLF-PARK

21.00



SPAGHETTI ARRABIATA

Pikante Tomatensauce

23.00

SPAGHETTI BOLOGNESE

Würzige Fleischsauce

21.00



SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO

Knoblauch Peperoncini

33.00

6 Riesencrevetten

VEGETARISCH

28.00



BLÄTTERTEIGPASTELI

Pilzragout

Kräuter

VEGAN

26.00



TOFU GEMÜSE CURRY

Reis

FISCHGERICHTE

28.50

SALATVARIATION ZANDERKNUSPERLI

Zanderfilet Bierteig Sauce Tartar

34.50



FISH & CHIPS

Zürichsee Schwalenfilets gebacken

Tatarsauce Pommes frites

43.00

RIESENCREVETTEN DIAVOLO

Knoblauch Peperoncini Trockenreis

FLEISCHGERICHTE

KALBS CORDON-BLEU

Pommes frites



43.00

KALBSSCHNITZEL WIENERART

Pommes frites



41.00

KALBSSTEAK MORCHELN

Rahmsauce Butternudeln

52.00

PFEFFERSTEAK

*Rindsfilet grüne
Pfefferrahmsauce
Pommes frites*

150g

46.00

250g

62.00

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

Pommes frites

28.50

ALS BEILAGE

GEMÜSEVARIATION

7.00

RESTAURANT
GOLF PARK

FONDUE – PLAUSCH

ab 2 Personen

52.00

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

52.00

FONDUE BACCHUS À DISCRÉTION

58.00

FONDUE BOURGUIGNONNE

Rindsfilet 200g

17.00

Supplément Rindsfilet 100g

Dazu servieren wir Ihnen
6 hausgemachte Saucen
8 verschiedene Beilagen
Pommes frites
Knoblauch Reis

29.00



EINSIEDLER KÄSEFONDUE

FONDUE – PLAUSCH kann mit dem Dinner for two Büchlein nicht eingelöst werden.



Vegetarisch

Vegan



„ächt SCHWYZ“ lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Die „ächt SCHWYZ“-Betriebe bieten auf Ihren Menükarten traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte. Hat der Restaurantbesuch Ihre Freude an der Schwyzer Küche geweckt? Eine grosse Auswahl an Rezepten zum Nachkochen, eine Übersicht über die „ächt SCHWYZ“-Betriebe und alle Informationen zum Angebot finden Sie unter www.aecht-schwyz.ch

Fleisch-, Geflügel- & Fischherkunft:

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Rindfleisch: CH / AU*

Hirsch: EU

Charcuterie: CH

Poulet: CH / EU*

Schwalen: CH (Zürichsee)

Lachs: NOR

Zander: EE / CH

Riesencrevetten: VN

Schnecken: ID

*(Kann mit Antibiotika behandelt sein)

Allergien oder Intoleranzen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preis in CHF inkl. 7.7 % MwSt