



seit 1925

TIER | PARK | GOLDAU

# Herzlich willkommen in der Grünen Gans

Planen Sie einen speziellen Event? Im Natur- und Tierpark Goldau können Sie Ihren Anlass in ein unvergessliches Erlebnis mitten in einer bezaubernden Landschaft verwandeln.

Durch die Zusammenarbeit mit dem Ueli-Hof Ebikon bieten wir Gerichte in BIO-Qualität an. Gerichte mit Fleisch vom Ueli-Hof sind mit dem entsprechenden Label gekennzeichnet.

Als Teil von «ächt Schwyz» bieten wir traditionelle Gerichte mit Rohstoffen aus dem Urkanton an, teilweise neu interpretiert. Die betroffenen Gerichte sind mit dem «ächt Schwyz» Logo gekennzeichnet.

Wir sind ein Event- und Bankettrestaurant. Aus diesem Grund bitten wir Sie um ein einheitliches Menu für alle Gäste. Für Vegetarier und Allergiker wird selbstverständlich eine Alternative kreiert. Unsere Eventabteilung unterstützt Sie gerne bei der Auswahl der verschiedenen Möglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# MENUVORSCHLÄGE APRIL - OKTOBER

## Währschaft & bodenständig

Vorspeise	Grüner Marktsalat an Hausdressing	
Hauptgang	Chämibraten an Grossmutter's Sauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse	
Dessert	Gebrannte Creme	
	Pro Person	41.00

## Ächt Schwyz



Vorspeise	Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Innerschwyzzer Trockenwurst	
Hauptgang	Suure Mocke vom Rind an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und buntem Saisongemüse	
Dessert	Muotathaler Rahmkirschtorte von der Bäckerei Schelbert	
	Pro Person	44.50

## Exklusiv

Vorspeise	Gurkenkaltschale mit Sauerrahm im Kressemantel und hausgemachten Lachsforellen-Wantan	
Hauptgang	Mit Balsamico pochiertes Rindsfilet an Edelbitterchilisauce auf Pfannengemüse und Süsskartoffelkompott mit Rauchsatz	
Dessert	Kokospannacotta mit Grünteeglace und marinierten Beeren	
	Pro Person	77.00

## Sommergrill

Grillbuffet	Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Dressings, Garnituren und verschiedenen Broten	
	Grillbuffet mit Pouletspiessen, Schweinshalssteak, Bratwürsten, Getreide-Gemüseburger, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Grillgemüse, Maiskolben und hausgemachten Saucen und Grillbutter	
Dessert	Dessertbuffet mit Mini-Patisserie, Schoggimousse, Beerenragout, Früchteplatte	
	Pro Person	45.00

Ergänzen Sie Ihr Grillbuffet:

Rindshuftsteak	5.00
Lammhuftspiess	5.00
Lachsforelle auf Gemüsestreifen in der Folie	5.00
Alpkäseplatte mit Birnenbrot von der Käserei Vogel, Steinerberg	4.50

Die Preise gelten pro Person.

Vegetarische Ergänzungen

Auberginentasche gefüllt mit Spinat und Hüttenkäse	4.50
Rauchgemüse in der Folie	4.50


# Apéro

Einfach & gut	Trockenwurstspiessli mit Aprikose Käse-Früchtespiessli Schinkengipfeli Chips und Nüssli	10.00
Mediterran	Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum Kalte Gazpacho mit Ruccola im Glas Melone mit Rohschinken Grissini mit Bauernspeck	12.00
Nachbarschaftlich	Miniboulette mit Gurke an Senfcreme auf Krautsalat Würzige Tomatensuppe mit Lammspiessli Blauschimmelkäse und Birne im Knusperteig Buntes Grillgemüse auf Röstbrot Schinkengipfeli	16.00
Feld & Wiese	Mariniertes Grillgemüse an rauchiger BBQ-Sauce Kalte Gazpacho mit Ruccola im Glas Hausgemachte Frühlingsrolle an süsssaurem Dipp Gemügestängel mit Dipp	15.00
	Innerschwyz Spezialitätenplatte mit Trockenfleisch, Trockenwurst und Schwyzzer Käse auf dem Holzbrett	9.50


## Apéro-Häppli

Kalt - Fleisch	Trockenwurstspiessli mit Bergkäse und Aprikose	4.00
	Rohschinkenröllchen mit Hüttenkäse und Gemüsestreifen	4.00
	Rindstartar mit Kapern und Zwiebeln auf Röstbrot	5.00
	Trockenfleischtartar mit Aprikose auf Röstbrot	4.00
	Pouletsalat mit Fenchel und Birne	4.00
	Minisandwich gefüllt mit Salami, Schinken und Käse	4.50
	Zwei Teigstangen mit Landrauchschinken	3.50
Kalt - Fisch	Marinierte Brüggli-Lachsforelle mit Dillsenfauce im Löffel	4.00
	Geräucherte Forellenpaste mit Kabis auf Röstbrot	3.50
	Chips, Salzstangen und Nüssli	1.50
Kalt - vegetarisch	Grillgemüse mit Hüttenkäse und Röstbrot	3.50
	Bergkäsespiessli mit saisonalen Früchten	3.50
	Tomate mit Schwyzer Mozzarella und Basilikumblatt	4.00
	Vier hausgemachte Käsekräuter-Teigstangen	4.00
	Minisandwich mit Käse (Weich- oder Bergkäse)	4.50
	Gurken-Tomatensalat im Glas	3.50
	Kleine Gemüsestängel mit drei Saucen	5.50
Warm - Fleisch	Gebratene Rindfleischbällchen an rassischer Tomatensauce	4.00
	Schinkengipfeli	3.50
	Schweinspiessli in Nusspanade mit Apfelsauce	3.50
	Lammhuftspiessli mit Joghurt-Gurkensauce	4.00
	Pouletspiessli rassisch gewürzt an Nussauce	3.50
	Pflaumen im Speckmantel	2.50
Warm - vegetarisch	Assortierte Käse-Gemüseküchlein	3.50
	Einsiedler Ofeturli mit Kräuterquark im Löffel	3.50
	Blätterteigtaschen mit Pilzfüllung	3.50


## Vorspeisen-Buffets

	Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten sowie bunten saisonalen Blattsalaten, mariniertes Grillgemüse, Mozzarella von Meierskappel auf Tomatencarpaccio mit Basilikum Zwei verschiedene Dressings sowie gehacktes Ei, Speck, Croûtons und Schnittlauch	18.00
	Schwyzener Vorspeisenbuffet mit geräucherten und getrockneten Fleischspezialitäten, Geräuchertes und Mariniertes vom Brüggli-Fisch aus Sattel, würzige Bergheusuppe mit Röstbrotwürfel, reichhaltiges Salatbuffet sowie verschiedene Brote	24.00

## Vorspeisen

	Grüner Blattsalat an Hausdressing	8.00
	Bunter Marktsalat an Hausdressing	9.00
	Einsiedler Ofenturli auf Kräuterquark an bunten Blattsalaten mit Speckdressing	12.00
	Gommer Cholera (gedeckter Gemüse Kuchen mit Zwiebeln, Lauch, Äpfeln, Karotten und Käse) an bunten Blattsalaten mit Kartoffel-Speckdressing	12.00
	Marinierte Lachsforelle mit Kresse und Gurke auf Sauerrahmpannacotta mit Wasabi	16.00
	Carpaccio vom Kalb mit Karottensorbet, Staudensellerie und Chips von der Blauen St. Galler (Kartoffelsorte)	14.00




## Suppen

	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen, Eierstich und/oder Crêpesstreifen	8.00
	Tagessuppe	8.00
	Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Trockenwurst	9.00
	Kartoffelsuppe mit Kerbel und Rauchforelle	10.00
	Tomatenessenz mit Gemüsestreifen und Geflügel- kerbelklösschen oder veganem Rauchtoufuwürfel	12.00
	Gurkenkaltchale mit Sauerrahm im Kresse mantel und Lachsforellen-Wantan	12.00

# Hauptspeisen

		Chämibraten an Grossmutter's Sauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse	25.00
		Schweinsnierstückbraten unter der Kräuterkruste an Rahmsauce, Butternudeln und Saisongemüse	27.00
		Schweinskrustenbraten an Biersauce, Kartoffelstock und Schmorkabis mit Trauben	29.00
		Mosaik vom Schweinsfilet und Kaninchen an Morchelrahmsauce auf grünem Gemüse und zweifarbigen Speckkartoffeln	32.00
		Kalbskügelchen-Ragout im Blätterteigpastetchen mit Trockenreis und Karottenerbsengemüse	21.50
		Kalbfischli im Kräutermantel an Senfrahmsauce, Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	34.00
		Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce im Kräuterreisring mit Broccoli	28.00
		 Rindsschmorbraten «Suure Mocke» an kräftiger Rotweinsauce mit Silberzwiebeln und Speckstreifen, Kartoffelstock und Saisongemüse	28.00
		Mit Balsamico pochirtes Rindsfilet an Edelbitterchilisauce auf Pfannengemüse und Süsskartoffelkompott mit Rauchsatz	53.00
		Maispoulardenbrust im Schinkenmantel an Zitronensauce auf mediterranem Gemüsebeet und Polentaschnitte	28.00
Fisch		Beschwipste Brüggliforelle im Kirschfonds auf Gemüsestreifen und Blauen St. Galler (Kartoffelsorte)	32.00
Vegetarisch		Schnitz und Drunder von zweierlei Kartoffeln, Apfel, Frühlingszwiebel und Frischkäse	20.00
		Innerschwyz Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	20.00
		Gemüseragout an Rahmsauce im Blätterteigpastetchen mit Trockenreis	20.00

# Desserts

	Süssmostcreme mit Apfelkompott	8.00
	Gebrannte Creme	8.00
	Chriesi-Dessert mit Vanilleglace vom Bauernhof Kennel, Goldau	9.00
	Hausgemachtes Joghurtglace auf Waldbeerenragout	9.00
	Melonenkaltschale mit Sauerrahm und Pistazienkrokant	12.00
	Kokospannacotta mit Grünteeglace und marinierten Beeren	12.00
	Joghurt und Joghurtglace, Müsliknusper, Schwyzer Honig, Apfelsalat und Apfelsorbet	12.50
	Käseteller mit Spezialitäten von der Käserei Vogel, Steinerberg mit Birnenbrot	14.00
	Dessertbuffet mit dunklem und hellem Schoggimousse, gebrannter Creme mit Apfelkompott, Früchtekuchen, reichhaltiger Minipatisserie, verschiedenen Glaces, saisonaler Früchteplatte sowie einer Käseauswahl aus der Region mit Birnenbrot	24.00
Tortenstücke	Tortenstückli: Sacher-, Quark- oder Himbeertorte	6.50
	Muotathaler Rahmkirschtorte	7.50



# Kontakt

Beratung &  
Reservation

Montag bis Freitag  
Ausgenommen Feiertage  
09.00 - 12.00 Uhr  
13.00 - 17.00 Uhr

+41 41 859 06 66  
event@tierpark.ch  
www.tierpark.ch

Adresse

Restaurant Grüne Gans  
Jägerweg 1  
6410 Goldau

Wichtige Hinweise

Saalmiete für Gruppen unter 40 Personen

250.00

Ermässigte Eintrittspreise in den Natur- und Tierpark Goldau  
für Bankettgäste:

Erwachsene  
Kinder

10.00  
5.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.  
Preisänderungen vorbehalten.