



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 NOVEMBER - MÄRZ

Währschaft & bodenständig

Vorspeise	 Schwyzer Käsesuppe	
Hauptgang	Chämibraten an Grossmutter's Sauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse	
Dessert	Gebrannte Creme	
	Pro Person	41.00

Winterbrise

Vorspeise	Siedfleischcarpaccio mit Meerrettichglace Salatbouquet an Kartoffel-Speckdressing	
Hauptgang	Kalbsfischli im Speck-Kräutermantel an Balsamicojus, Randenrisotto und Gemüsebouquet	
Dessert	Zimtglace mit beschwipsten Zwetschgen und Pistazienkrokant	
	Pro Person	56.50

Exklusiv

Vorspeise	Heupannacotta mit geräucherter Lachsforelle, Schwarzteespuma, Kresse und Senfgurken	
Hauptgang	Rindsfilet am Stück gebraten an Honig-Sojasauce Süßkartoffelcurry mit Papaya und asiatischem Wokgemüse	
Dessert	Kokospannacotta mit gebackener, gefrorener und ingelegter Ananas	
	Pro Person	80.50

Fondueplausch

Käsefondue	Bunter Marktsalat an Hausdressing	
	Bergkäsefondue mit Brot und Kartoffeln	
	Süssmostcreme mit Apfelkompott	
	Pro Person	45.00
Zusatzangebot	Trockenfleischplatte pro Person	9.50
Fondue Chinoise ab 20 Personen	Bunter Marktsalat an Hausdressing	
	Chinoise-Buffer mit Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch, buntes Gemüse, Reis und Pommes frites, Essiggemüse, Senfrüchte und Fruchtplatte, BBQ-, Cocktail-, Curry-, Feigen-Senf-, Knoblauch-, Kräuter-, Pfeffer- und Tatarsauce	
	Hausgemachte Joghurtglace auf Waldbeerenragout	
	Pro Person	53.00

Apéro

Einfach & gut	Trockenwurstspiessli mit Aprikose Dörripflaumen im Speckmantel Schinkengipfeli Chips und Nüssli	10.00
Blätterrauschen	Entenbruströllchen mit Sellerie und Apfel Pilzsalat mit Cranberrykonfit Kürbiscremesuppe Einsiedler Ofenturli mit Sauerrahm Gemüseküchlein Chips und Nüssli	16.00
Asia	Sushiröllchen mit Wasabi und Sojadipp Geflügelsalat mit Sesam und Mango Kokossuppe Satayspiess mit Erdnussdip Frühlingsrolle Chips und Nüssli	18.00
Feld & Wiese	Früchte-Bergkäsespiess, mariniertes Grillgemüse an rauchiger BBQ-Sauce, rassige Tomatensuppe im Gläsli, vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet & Sour-Sauce Chips und Nüssli	15.00
	Innerschwyz Spezialitätenplatte mit Trockenfleisch, Trockenwurst und Schwyzer 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
	Entenbruströllchen mit Sellerie und Apfel	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
	Sushiröllchen mit Sesam und Mango	5.00
Kalt - vegetarisch	Grillgemüse mit Hüttenkäse und Röstbrot	3.50
	Bergkäsespiessli mit saisonalen Früchten	3.50
	Vier hausgemachte Käsekräuter-Teigstangen	4.00
	Minisandwich mit Käse (Weich- oder Bergkäse)	4.50
	Kleine Gemüsestängel mit drei Saucen	5.50
	Pilzsalat mit Cranberrykonfit	3.50
	Frühlingsrolle	4.00
	Chips, Salzstangen und Nüssli	1.50
Warm - Fleisch	Gebratene Rindfleischbällchen an rassischer Tomatensauce	4.00
	Schinkengipfeli	3.50
	Schweinsspiessli 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,
bunten saisonalen Blattsalaten, mariniertes
Grillgemüse, sautierte Pilze und Röstbrot
Zwei verschiedene Dressings sowie gehacktes Ei,
Speck, Croûtons und Schnittlauch

18.00



Schwyzter Vorspeisenbuffet mit geräucherten
und getrockneten Fleischspezialitäten,
Geräuchertes und Mariniertes vom Brügglifisch 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

Siedfleischcarpaccio mit Meerrettichglace,
Salatbouquet an Kartoffel-Speckdressing

13.50

Variation von Wachtelgalantine und gebratener
Brust an Friseesalat mit Marroni, Preiselbeere
und Aprikosenchutney

16.00

Gommer Cholera (gedeckter Gemüseuchen
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


Heupannacotta mit geräucherter Lachsforelle,
Schwarzteespuma, Kresse und Senfgurken

14.50

Suppen

	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen, Eierstich und/oder Crêpesstreifen	8.00
	Tagessuppe	8.00
	Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Trockenwurst	9.00
	Schwyzler Käsesuppe	9.00
	Altdorfer Bohnensuppe	8.50
	Kartoffelsuppe mit Kerbel und Rauchforelle	10.00
	Tomatenessenz mit Gemüsestreifen und Geflügelkerbelklösschen oder veganem Rauchtoufuwürfel	12.00
	Kürbiscremesuppe, Chutney und Trockenwurst	11.00
	Heucappuccino mit würzigem Lamm im Knuspertäschchen	12.00
	Pilzessenz mit Gemüsestroh und Tortellini mit eingelegten Pilzen	13.00

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
 	Rindsschmorbraten «Suure Mocke» mit seiner Garnitur, Kartoffelstock und Saisongemüse	28.00
	Rindsentrecôte unter der Kräuterkruste an Dijonsenfrahmsauce, Kartoffel-Tomatenkuchen mit gebratenem Wurzelgemüse und Salzmandeln	48.00
	Kalbsfischli im Speck-Kräutermantel an Balsamicojus, Randenrisotto und Gemüsebouquet	34.00
	Rindsfilet am Stück gebraten an Honig-Sojasauce, Süsskartoffelcurry mit Papaya und asiatischem Wokgemüse	52.00
	Würziges Hirschragout mit gebratenen Pilzen, Nusspizokel und Rahmwirz mit Trauben und Rotweinzwetschgen	28.00
	Gebratene Perlhuhnbrust mit Rohschinken, zweierlei Speckkartoffeln und Rahmsauerkraut mit Apfel	28.00
Fisch	Gebratener Zander mit Meerrettich, blauer Kartoffelstock und Linsen	32.00
	 Beschwipste Brüggliforelle im Kirschfonds auf Gemüsestreifen und Blauen St. Galler (Kartoffelsorte)	32.00
Vegetarisch	Innerschwyz Älplermagronen mit Röstzweibeln und Apfelmus	20.00
	Schnitz und Drunder von zweierlei Kartoffeln, Apfel, Frühlingszwiebel und Frischkäse	20.00
	Gemüseragout an Rahmsauce im Blätterteigpastetchen mit Trockenreis	20.00

Desserts

	Gebrannte Creme	7.00
	Süssmostcreme mit Apfelkompott	8.00
	Joghurtglace auf Waldbeerenragout	8.00
	Hausgemachtes Joghurtglace auf Waldbeerenragout	9.00
	Zimtglace mit beschwipsten Zwetschgen und Pistazienkrokant	9.00
	Glace und Creme vom Sauerrahm in Pistazienkrokant und Zitrusfrüchten	12.50
	Schokokuchen im Glas mit Honigglace auf Glühweinfrüchten	13.00
	Kokospannacotta mit gebackener, gefrorener und eingelegter Ananas	14.00
	 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

10.00

Kinder

5.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.