

Herzlich willkommen in der Grünen Gans

Die Gastronomie des Natur- und Tierparks Goldau setzt von der Produktion über den Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit. Wir verarbeiten soweit wie möglich regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Wir kennen unsere Fleischproduzenten grösstenteils persönlich und wissen, wie die Tiere aufgezogen wurden.

Unsere Hauptproduzenten und Züchter

Rind	Verein SwissDexters, www.swissdexters.ch
Schwein	Erzeugergemeinschaft UeliHof, Bio-Metzgerei, www.uelihof.ch
Lamm	Toni Waldis, Rotacher, Gersau
Geflügel	Geflügel Gourmet AG, Thurgau, www.gefluegelgourmet.ch
Frites	«Innerschwiizer Frites», Kadi aus Innerschwyzzer Kartoffeln (SZ/ZG/LU)

Wenn immer möglich verarbeiten wir das ganze Tier (Nose to Tail). Aus diesem Grund finden Sie auf unserer Karte Kombinationen aus mehreren Stücken. Alle unsere Saucen werden aus den jeweiligen Knochen frisch hergestellt. Gemüse und Früchte beziehen wir aus Schweizer Anbau oder dem angrenzenden EU-Raum. Wir überprüfen unsere Produkte regelmässig auf deren Inhaltsstoffe und bevorzugen palmölfreie Produkte.

Wir verwenden in der Gastronomie keine Einwegartikel aus Plastik. Für das Take-away-Angebot setzen wir Produkte aus rezyklierten Materialien oder nachwachsenden Rohstoffen ein.



BANKETTKARTE

Salate

Bunter Blattsalat mit Italienischer oder Französischer Salatsauce	8.00
Gemischter Marktsalat mit Italienischer oder Französischer Salatsauce	9.00
Lattich an Ceasar-Dressing mit Sbrinz-Spähnen, Croûtons und Speck	12.00
Spinatsalat mit Pinienkernen, Oliven, getrockneten Tomaten und Balsamico-Dressing	13.50

Kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Zweifarbige Randencarpaccio mit Endivien und Hüttenkäse	13.00
	Wurzelgemüse-Tatar und seine Brühe mit sautierten gelben Austern-Saitlingen	13.00
Fisch	Rauchlachsforelle auf Stangensellerie, Kresse und Meerrettichschaum	12.00
	Saibling-Artischocken-Cocktail mit Toast und Butter	16.50
	Graved-Lachsforelle mit Gurken-Peperoni-Tatar	19.00
Fleisch	Rindscarpaccio an Zitronenmayonnaise auf Ruccolasalat	21.00
	Geflügelterrinerne mit Sauce-Cumberland mit Rettichsalatnestchen	19.00

Suppen

Vegetarisch	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	6.00
	Gemüsebrühe mit Flädli	7.00
	Karottencrèmesuppe mit Croûtons	8.00
	Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Spinat-Ricotta-Ravioli	11.00
Fisch	Fischbrühe mit Gemüsestreifen und Zanderklösschen	9.00
Fleisch	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Flädli	8.00
	Rindsbouillon mit glasiertem Pot au Feu	10.00

Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Frühlingsrollen auf lauwarmem Gemüse und Glasnudeln	11.00
	Gebratene Kartoffelgnocchi an Salzeibutter mit Gemüsewürfeln	12.00
Fisch	Pochierter Saibling an Kerbelschaum, serviert auf Fregola Sarda	14.00
Fleisch	Gebratene Rindsleber auf Apfel-Toast-Sandwich, serviert mit Kefen und Balsamicojus	16.00
	Glasierter Schweinebauch und sein Jus auf Gemüsespaghetti	16.00

Hauptgänge

Vegetarisch	Saisongemüseragout an Rahmsauce im Blätterteigpastetli serviert mit Kräuterreis	22.00
	Gratinierter Fenchel auf Kräuter-Polenta an Tomatensauce	24.00
	Innerschyzer Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	22.00
Vegan	Grilliertes Gemüse an Kichererbsenpüree (Humus)	24.00
	Linsencurry mit Gemüse und Bratkartoffeln	24.00
	Couscous-Pfanne mit buntem Saisongemüse an asiatischer Sauce	24.00
Fisch	Zanderknusperli an Tartarsauce mit Butterreis und Ratatouille Gemüse	29.00
	Pochiertes Forellenfilet an Kirschsauce auf Gemüsestreifen und Tagliarini	32.00
	Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Kapernbutter mit Kartoffelstampf und Blattspinat	38.00

Fleisch Schwein	Hackbraten an Rosmarinsauce mit Karotten und hausgemachtem Kartoffelstock	26.00
	Schweinsgeschnetztes an Casimirsauce im Reising mit Saisonfrüchten	26.00
	Schweinsbraten auf Kräuterjus mit Pommes Dauphines und Blumenkohl mit Bröseln	32.00
	Schweinsfilet im Brät und Blätterteig gebacken mit Sauce Hollondaise, Bohnen und Pilawreis	41.00
Rind	Siedfleisch, Zunge und Bouillon mit Meerrettich, Gemüse und Salzkartoffeln	36.00
	Tranche vom Hals und Roastbeef an Sauce Café de Paris, Tagliarini und Marktgemüse	46.00
	Geschmorte Brust und gebratenes Filet an Schalotten Portweinsauce mit Gemüsetürmchen und Kartoffelgratin	49.00
Kalb	Geschnetztes Kalbsfilet Zürcher Art mit Butterrösti	54.00
	Muotathaler Kalbskotelette und sein Jus 350 Gramm, rosa gebraten mit Safranrisotto und Selleriespickel	64.00
Lamm	Gigot an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.00
	Rosa gebratener Rücken und geschmortes vom Lamm an Steinpilzsauce mit weisser Tessiner Polenta und Saisongemüse	46.00

Desserts

	Fruchtsalat	7.00
	mit Glacé nach Wahl	10.00
	Caramelköpfler mit Schlagrahm	8.00
	Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und Beeren	9.00
	Panna Cotta mit Fruchtsauce	9.00
	Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm	9.00
	Vanilleglacé mit warmen Beeren und Rahm	9.00
	Mille-feuille Crèmeschnitte mit Früchten garniert	12.00
	Gerührter Eiskaffee im Glas	9.00
	mit Kirsch	12.00
	Felchlin Mousse au Chocolat mit Doppelrahm	14.00
Dessertbuffet ab 25 Personen	pro Person	19.00
	Saisonale Früchteplatte	
	Glacé Auswahl	
	Gebrannte Crème	
	Felchlin Mousse au Chocolat	
	Schokoladenkuchen	
	Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas	
	Mini-Crèmeschnitte, Schwedentörtli und Schokoladenkugeln	
	Fruchtwähe	
	Meringue, Schlagrahm, Schokoladensauce	
	3 Sorten Zentralschweizer Käse mit Birnenbrot	6.00
	pro Person	

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 in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten