

Bankettkarte

September – Dezember

Salate und kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Nüsslisalat an Frenchdressing mit Croûtons und Ei	10.00
Vegan	Kürbiscrème mit glasierten Marroni auf Rotchabissalat	12.00
	Kräuterseitling Carpaccio mit Nüsslisalat im Rettichnestchen	14.00
Fisch	Fischterriner mit Orangensauce mit weissem Chicoréesalat	16.00
Fleisch	Nüsslisalat an Frenchdressing mit Croûtons und Ei, garniert mit Speck	12.00
	Rindstartar mit Essiggemüse serviert mit Toast und Butter	17.00
	Tranchen von gegarten Innereien vom Rind und Schwein an Balsamicovinaigrette und Rucola	17.00

Suppen

Vegetarisch	Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.00
	Steinpilzbouillon und sein Knödel	13.00
Fisch	Hechtcrèmesuppe mit Sauerrahmschaum	11.00
Fleisch	Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Wildfleischwürfel	13.00

Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Gratinierter Fenchel auf Lauchpolenta	9.00
Vegan	Geschmorte Süsskartoffel mit Oliven und Rucola	11.00
Fisch	Gegarte Swiss Lachs Tranche auf Wurzelgemüse	17.00
Fleisch	Saure Rindsleberstreifen an Salbeibutter auf Kartoffelpuffer	17.00

Hauptgänge

Vegetarisch	Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Mirza-Apfel, Rotkraut und Pilzsauce	32.00
Vegan	Rote Linsenspaghetti an Winterpesto, Steinpilz, Federkohl, Dörrotomaten und Pinienkernen	26.00
Fisch	Hecht-Steak im Tempurateig gebacken mit Zitronenmayonnaise, Spinat und Salzkartoffeln	34.00
Hirsch	Hirschpfeffer Hubertus mit Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Pfeffergarnitur	34.00
Reh	Rehschnitzel Mirza mit Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkraut und Mirza-Apfel	38.00
Rind	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse	34.00
	Rindfleischwürfel Stroganoff mit Butterreis und Broccoliröschen	37.00
Geflügel	Mörschwiler Riebelmais Perlhuhnbrust auf Wirz à la Crème und Salzkartoffeln	31.00
Kalb	Rosa gebratener Kalbshohrücken an Eierschwämmli- sauce mit Kartoffelgratin und Gemüsetürmchen	52.00

Desserts

Coupe Nesselrode im Glas	9.00
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein auf Orangenfilets	11.00
Rotweinzwetschgen und Zimtglacé	9.00
Hausgemachtes Nougat mit Schwyzer Honig und Amarenakirschen	15.00
Espresso Affogato mit Vanilleglace, Amaretto und Schlagrahm	11.00

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

Hinweise

Buchbar für Gruppen ab 20 Personen
ermässigte Eintrittspreise in den Natur- und Tierpark Goldau
für Bankettgäste:

Erwachsene	10.00
Kinder	5.00

Saalmiete für Gruppen unter 40 Personen 250.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten, 2021