

Apéro

Klassiker

	Chips und Nüssli	1.50
	Blätterteigstangen	2.50
	Fruchtspieße	3.50
	Gemüestängel mit drei Dipp-Saucen	3.50
	Schinkengipfeli	3.50

Canapés 4 x 4 cm

Vegetarisch	Ei, Gemüse, Frischkäse, Bergkäse	3.50
Fisch	Swiss Lachs, Brüggliforellen-Mousse	4.00
Fleisch	Schinken, Salami, Truthahn mit Curry	4.00

Gefüllte Partybrote

Vegetarisch	Ei, Antipasti Gemüse, Frischkäse, Brie	4.00
Fisch	Swiss Lachs, Brüggliforellen-Mousse	5.00
Fleisch	Schinken, Salami, Truthahn mit Curry, Trockenfleisch, Bio-Rohschinken	4.00 5.50

Crostini (geröstete Brotscheiben)

Vegetarisch	Olivenpaste, Tomatenwürfel, Auberginenpaste	4.50
Fisch	Rauchlachs, Forelle- oder Saibling-Tatar	5.50
Fleisch	Bio Schweinsleberpaste	4.30
	Geflügelleberpaste	4.30
	Rindsleberpaste	4.30
	Rindstatar an Tomatenrelish	5.80

Suppen in Espressotassen

Vegetarisch	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	3.00
	Zitronenpfeffer-Karottencrèmesuppe	4.00
	Gurkenkaltschale	4.00
	Gazpacho	4.30
Fisch	Fischbrühe mit Gemüsewürfeln	3.00
Fleisch	Rinderbouillon mit Gemüsewürfeln	3.00
	Saisonale Suppen nach Absprache	4.30

Warmes auf dem Gourmetlöffel

Vegetarisch	Gemüse-Tartalettes	4.00
	Ratatouille Gemüse	4.00
	Frühlingsrolle auf Sweet-Chillisauc	4.00
	Panierter Champignon auf Tatarsauce	3.00
Fisch	Zanderknusperli auf Tatarsauce	3.80
Fleisch	Rindsmeatballs an Tomatensauce und Zucchettiwürfel	3.50
	Pouletwürfeli an Smoked-Honey-Sauce	5.00
	Lammwürfel an Joghurt-Gurkensauce	5.50

Warmes im Glas

Vegan	Ratatouille auf Süsskartoffelstampf	5.50
	Ofengemüse auf lauwarmem Humus	5.50
Vegetarisch	Weissweinisotto mit Peperonata	5.50
	Gebratene Kartoffelgnocchi mit Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan	6.50
Fleisch	Hausgemachte Meat Balls an Rosmarinjus auf Safran-Kartoffelstampf	9.50
	Dexter Filetwürfel in seinem Jus mit Steinpilzen und Rahm auf Fusili Fini	12.50
	Peperonccini Kalbfleisch und Basilikum mit Curry, Tomatensauce, Rahm	11.50

Fleischplatten

Aufschnitt	Platte mit vier Sorten Aufschnitt ausgarniert	7.20
Trockenfleisch	Platte mit fünf Sorten Trockenfleisch ausgarniert	13.00
Innerschwyz Spezialitätenplatte	Platte mit Trockenfleisch, Aufschnitt und Käse ausgarniert	9.70

Käseplatte

Innerschwyz	Platte mit fünf Käsesorten aus der Innerschwyz assortiert und ausgarniert 100 Gramm pro Person	8.40
-------------	---	------

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

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

Erwachsene	10.00
Kinder	5.00

Servicepauschale für Gruppen unter 40 Personen	250.00
--	--------

Auf Vorbestellung zur Abholung in Selbstbedienung

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