BANKETTKARTE

Salate

	Bunter Blattsalat Italienische oder Französische Salatsauce	8.00
	Gemischter Marktsalat Italienische oder Französische Salatsauce	9.00
	Lattich Caesar-Sauce Sbrinz-Späne Croûtons & Speck	12.00
	Spinatsalat Balsamico-Dressing Oliven Getrocknete Tomaten Pinienkerne	13.50

Kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Zweifarbiges Randencarpaccio Endivien Hüttenkäse	13.00
	Gurken Tatar Brühe Geisskäse Würfel	13.00
Fisch	Brüggli Rauchlachsforelle Stangensellerie Kresse & Meerrettichschaum	16.00
	Graved Brüggli Lachsforelle Tomaten-Peperoni-Tatar	19.00
Fleisch	SwissDexter Rindscarpaccio Zitronenmayonnaise Ruccolasalat	21.00
	Alpstein Geflügelterrine Sauce Cumberland Rettichsalatnestchen	19.00

Suppen

Vegetarisch	Gemüsebrühe Gemüsestreifen	6.00
	Gemüsebrühe Flädli	7.00
	Karottencrèmesuppe Croûtons	8.00
	Weissweinschaumsuppe Spinat-Ricotta-Ravioli	11.00
Fleisch	Rindsbouillon Gemüsestreifen & Flädli	8.00

Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Frühlingsrollen Glasnudeln Lauwarmes Gemüse	11.00
	Gebratene Kartoffelgnocchi Salbeibutter Gemüsewürfel	12.00
Fisch	Pochierter Saibling Kerbelschaum Fregola Sarda	14.00
Fleisch	Gebratene SwissDexter Rindsleber Balsamico Jus Apfel-Toast Sandwich Kefen	17.00

Hauptgänge

Vegetarisch	Saisongemüseragout Rahmsauce Blätterteigpastetli Reis	22.00
	Gratinierter Fenchel Tomatensauce Kräuterpolenta	24.00
	Gebratene Süsskartoffelgnocchi Kräuterpesto Ofengemüse	22.00
Vegan	Grilliertes Gemüse Kichererbsenpüree	24.00
	Linsencurry Bratkartoffeln Saisongemüse	24.00
	Couscous-Pfanne Asiatische Sauce Saisongemüse	24.00
Fisch	Zanderknusperli Tartarsauce Butterreis Ratatouille Gemüse	29.00
	Pochiertes Brüggli Forellenfilet Kirschsauce Tagliarini Gemüsestreifen	32.00
	Gebratene Saiblings Filets Zitronen-Kapernbutter Kartoffelstampf Blattspinat	46.00

Fleisch		
Schwein	Saltimbocca Pilzjus Safranrisotto Ofengemüse	29.00
	Geschnetzeltes Pilzrahmsauce Bandnudeln Saisongemüse	29.00
	Schulterbraten Kräuterjus Pommes Dauphines Blumenkohl mit Bröseln	32.00
	Filet im Speckmantel Calvadossauce Pilawreis Bohnen	47.00
Geflügel	Alpstein Pouletgeschnetzeltes Casimir Currysauce Basmatti Reis Früchte	32.00
	Alpstein Pouletbrust mit Kräutern gebraten Thymian-Schalottensauce mediterane Bratkartoffeln, Gemüse	36.00
SwissDexter Rind	Hackbraten Rosmarinjus Hausgemachter Kartoffelstock Glasierte Karotten	26.00
	Siedfleisch Meerettich Salzkartoffeln Wurzelgemüse, Bouillon	36.00
	Tranche vom Hals & Roastbeef Sauce Café de Paris Tagliarini Saisongemüse	46.00
	Filet Wellington Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten Gemüsetürmchen	58.00

Kalb	Wiener Schnitzel Preiselbeerkonfit Kartoffel-Gurkensalat	52.00
	Filetstreifen Zürcher Art Butterrösti Kartoffelgratin Saisongemüse	56.00
Lamm	Rosa gebratener Gigot Rosmarinjus Kartoffelgratin Saisongemüse	46.00

Desserts

Fruchtsalat	9.50
Vanilleglacé	12.00
Caramelköpfli Schlagrahm	8.50
Schokoladenkuchen Schlagrahm, Beeren	9.00
Panna Cotta Fruchtsauce	9.50
Hausgemachter Cheescake glasierte Blaubeeren	11.00
Hausgemachte Crèmeschnitte	12.00
Rosmarin Krokant Parfait Saison Früchte	12.00
Felchlin Mousse au Chocolat Früchte, Schlagrahm	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 & Schokoladenkugeln	
Hausgemachter Cheescake mit glasierten Blaubeeren	
Meringues, Schlagrahm & Schokoladensauce	
3 Sorten Zentralschweizer Käse	11.00
Birnenbrot	

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	12.00
Kinder	8.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Preisänderungen vorbehalten, 2023