

# Bankettkarte

## April – Mai

### Salate und kalte Vorspeisen

Vegetarisch	Frühlingsalat mit Radieschen und Gurken mit lauwarmem Schafskäse und Zitrusöl	9.00
Vegan	Grüner Spargelsalat an Holunderblütenvinaigrette mit getrockneten Tomaten	9.00 12.00
Fisch	Swiss Lachstartar mit Sauerrahm auf marinierten Spargelstreifen	12.00
Fleisch	Fleischterriner mit Morcheln auf Portulak, serviert mit Radieschen-Portweinsauce	16.50

### Suppen

Vegetarisch	Spargelcrèmesuppe mit Croûtons	8.00
	Bärlauch-Schaumsuppe	11.00
Fisch	Frühlingsfischbrühe mit Morcheln, Spargeln und Saiblingswürfeln	13.00
Fleisch	Rindsbouillon mit Morcheln, Frühlingsgemüse und Rindermark Einlage	14.00

## Warme Vorspeisen

Vegetarisch	Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise	14.00
Vegan	Weisse Spargeln an Kräutervinaigrette	12.00
Fisch	Swiss Premium Zander auf Bärlauch- oder Spargelrisotto	18.00
Fleisch	Kalbfleischravioli mit Bärlauchpesto	14.00
	Weisse Spargeln mit Sauce Hollondaise und Rohschinken	18.00

## Hauptgänge

Vegetarisch	Bärlauchrisotto mit Burrata-Käse	26.00
	Weisse Spargeln mit neuen Bratkartoffeln an Sauce Hollandaise oder Kräutervinaigrette	38.00
Fisch	Pochierter Saibling an Spargelschaum auf offenen Gemüseravioli	34.00
Schwein	Schweinsgeschnetztes Casimir im Reising mit Früchten garniert	29.00
	Schweinspiccata an Pilzjus mit Tomatenspaghetti und Romanesco	34.00
Rind	Glasiertes Haxenfleisch an Thymianjus mit Bärlauch-Kartoffelstock und Marktgemüse	36.00
	Tranche vom Rib Eye und Schulterragout mit Innerschwiizer Frites und Kefen	37.00
Geflügel	Mörschwiler Pouletbrust an weisser Sauce auf grünen Spargeln und Safrantagliarini	28.00
Kalb	Wiener Schnitzel mit weissen Spargeln und neuen Bratkartoffeln	46.00

## Desserts

Sanddorn-Joghurtcrème mit grünem Pfeffer und Löffelbiskuit	9.00
Bread and Butter Pudding mit Vanilleglacé	12.00
Hausgemachtes Meringues mit Sauerkirschen, Kirschglacé und Schlagrahm	12.00

## Kontakt

### Beratung & Reservation

Montag bis Freitag  
ausgenommen Feiertage  
09.00 – 12.00 Uhr  
13.00 – 17.00 Uhr

### Adresse

Natur- und Tierpark Goldau  
Restaurant Grüne Gans  
Jägerweg 1  
6410 Goldau

+41 41 859 06 66  
event@tierpark.ch  
www.tierpark.ch

### 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